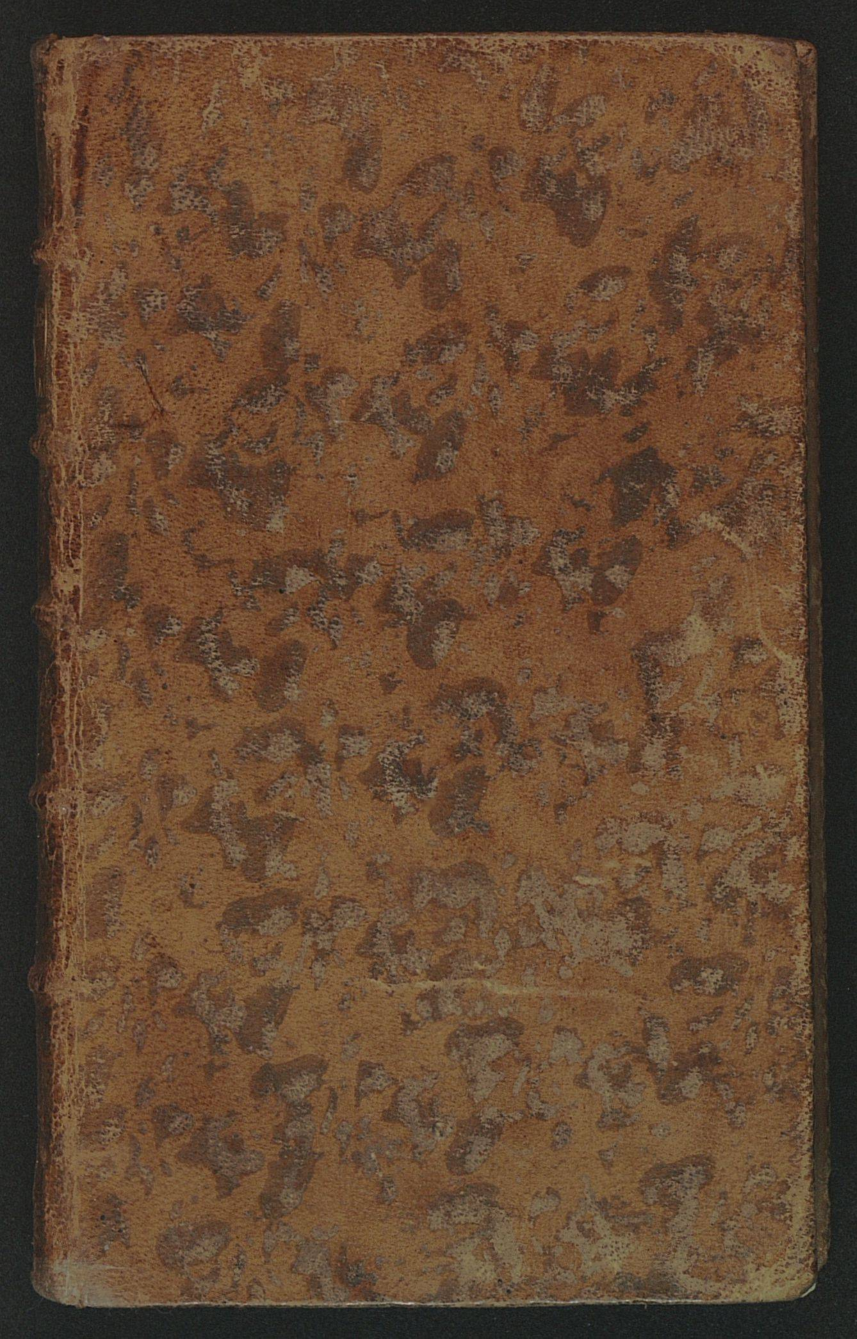


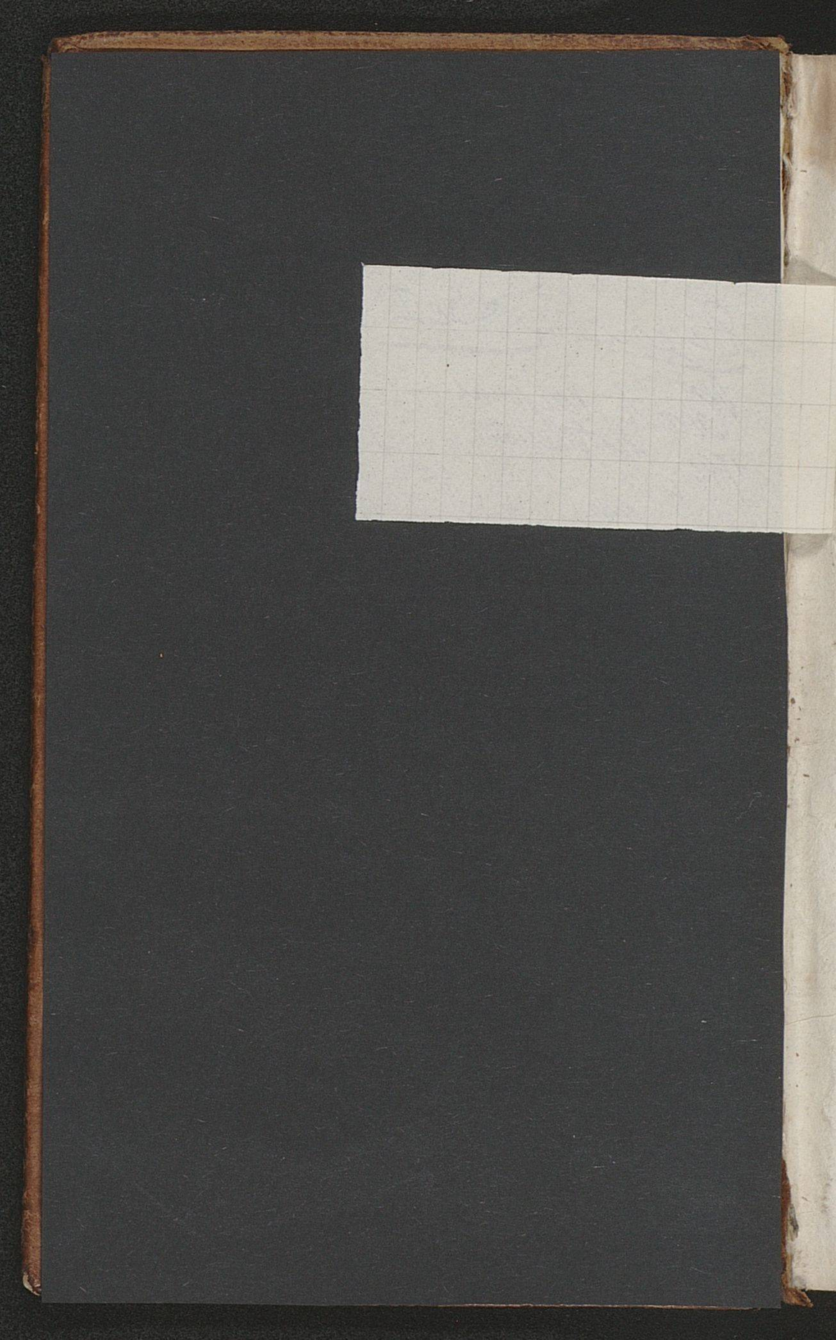
580

Ed inconnue à Vicaire Simon Bitting & Oberlé

A MARSEILLE

Dejean — Sc I

Traité raisonné
distillation
1792. mill
veau. — 35.f



TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION,
OU
LA DISTILLATION
RÉDUITE EN PRINCIPES,

Par M. DÉJEAN, Distillateur.

SIXIÈME ÉDITION,

Revue, corrigée & considérablement augmentée par l'Auteur.



A MARSEILLE,
Chez JEAN MOSSY, Père & Fils, Imprimeurs de la Nation & du Roi, & Libraires à la Canebière, à côté du Bureaudes Draps.

M. DCC. XCII.



On trouve chez les mêmes Libraires, par le même Auteur: *Traité des Odeurs, suite du même Traité de la Distillation*, 1 vol. in-12. 2 liv. 10 f.



A MESSIEURS
LES MAÎTRES
LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes sortes de Liqueurs, Esprit-de-vin, Huiles & Essences, de la Ville & Faubourgs de Paris.

MESSIEURS,

JE présente à votre Communauté le fruit de trente ans d'étude, de recherches, de travail & d'expérience. Cette application continuelle à perfectionner l'Art de la Distillation, m'en a développé les principes ; & j'ai cru ne pouvoir mieux contribuer au bien de notre Corps, qu'en travaillant à traiter la matière qui vous est propre.

Je n'ai jamais prétendu, MESSIEURS, instruire, ou servir de modèle à votre Communauté. Je présente mon ouvrage à des Maîtres, & je le soumets aux lumières de mes juges.

J'y donne une explication claire & précise des Elémens de la Distillation, par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un Elève, & le conduire de principes en principes à la perfection. C'est une voie sûre pour avoir toujours d'habiles Artistes dans la Communauté, & pour la distinguer de plus en plus.

Il manquait aux Distillateurs d'avoir travaillé à détruire la fausse opinion qu'on a du danger de l'usage des Liqueurs. L'Exposé simple que je fais des compositions & des différens alliages, détrompera bien des gens qui ont cru jusqu'ici qu'il était pernicieux; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le mistère seul qu'on affectait, les avait allarmés.

J'y ajoute mes Observations sur chaque chose, ainsi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le procédé de chaque opération, afin que mon Traité soit sans nuages.

Puisse-t-il mériter, MESSIEURS, *d'être reçu de vous comme un gage de mon zèle pour le bien de la Communauté, & un témoignage du respect avec lequel je suis,*

MESSIEURS,

Votre très-humble & très-obéissant Serviteur, DÉJEAN.

PRÉFACE.

LE desir de former un Elève selon mes principes, me fit écrire, il y a quelques années, toute la matière de ce Traité, sans penser aucunement qu'il dût un jour être donné au public. Les conseils d'une personne éclairée, auxquels j'ai dû déférer, m'engagèrent à le revoir; & l'utilité dont j'ai cru qu'il pourrait être, m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'esprit n'a aucune part à cet Ouvrage, je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet, je donne mes principes, les procédés, les recettes de chaque opération de la façon la plus claire & la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette & plus suivie que dans mon premier plan.

Si j'avais cru que l'art de la Dis-

tillation eût été borné à des connaiſſances ſtériles, je me ſerais bien gardé de perdre du tems à le diſcuter ; mais l'utilité réelle dont il eſt, & qui m'a paru démontrée par ſes produits, a fixé mon irréſolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité, nous pouvons dire ici généralement, que la Diſtillation eſt une des parties les plus étendues & les plus eſſentielles du commerce de la France, parce qu'elle fournit elle ſeule plus de matières à diſtiller, qu'aucun pays de l'Europe.

La conſommation immenſe qui ſe fait des Eaux-de-vie, les préparations ou mélanges qui en facilitent ou accélèrent le débit, ſont à mon avis des preuves ſans replique de ce que j'avance, par rapport à la néceſſité de la Diſtillation.

Je ne parle pas de ces produits agréables, comme de conſerver & de perfectionner toutes les ſubſtan-

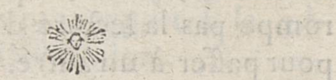
ces ſur leſquelles elle opère ; mais on peut mettre au nombre de ſes produits eſſentiels, ce qu'elle extrait pour la ſanté, des plantes & des fleurs, tant aromatiques que vulnéraires ; & c'eſt un avantage que l'expérience journalière lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas qu'il ſoit néceſſaire de prévenir le Lecteur ſur les raiſons qui m'ont engagé à diſpoſer les matières comme elles ſont. Je leur ai donné l'arrangement qui m'a paru le plus naturel, ſoit pour les matières, ſoit pour le travail ; & d'ailleurs, de la façon dont elles ſont traitées, il eſt indifférent, aux principes près, de les lire de ſuite, ou de les prendre comme elles ſe préſenteront, pourvu qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour paſſer à un autre.

Je crois que les Diſtillateurs, les Amateurs de la Diſtillation, & tous ceux qui font quelque choſe qui a

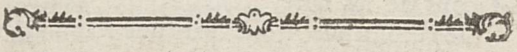
rapport à cet Art, comme Parfumeurs, Officiers, &c. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de plus de trente ans, toujours heureuse, me garantit la certitude de mes principes; & je n'avance rien ici qu'elle ne m'ait confirmé constamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage sur la façon dont il est écrit : je suis Distillateur, & en cette qualité je ne dois être jugé que sur le fond. Si je me suis trompé sur ce second article, je dois me réformer : le premier ne m'est pas également possible.





TRAITÉ RAISONNÉ DE LA DISTILLATION.



CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation en général.

LA DISTILLATION des Liqueurs est une des choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies & raisonnée, parce qu'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé. Le préjugé général est contr'elle. Le mistère qu'en ont fait jusqu'ici la plupart des Distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire que j'entreprends ce Traité. L'exposition la plus claire & la plus simple sera le seul moyen que j'emploierai pour le faire.

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode dans la carrière où je les fais entrer,

je commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'eſt que la Diſtillation ; combien il y a d'eſpèces de Diſtillations ; quels ſont les inſtrumens avec leſquels on diſtille ; quels ſont les accidens qui peuvent arriver en diſtillant ; quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai enſuite les remèdes qu'on y peut apporter, quand ils arrivent, & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs, dans celui de leur compoſition & des différentes façons de les faire.

Je commence donc par une expoſition ſimple & méthodique des principes de cet art : je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra ſervir à la parfaite inſtruction des Amateurs de la Diſtillation, ou des Artiſtes qui la profeſſent.

Je prie mes Confrères ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumières ou de leurs obſervations ; toujours prêt à me réformer ſur les idées qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

La Diſtillation en général eſt l'art d'extraire les eſprits des corps.

Extraire les eſprits, c'eſt produire par la chaleur une action qui les enlève des corps dans leſquels ils ſont retenus.

Si cette chaleur eſt propre au corps, & fait la ſéparation ſans aucun ſecours étrangers, on l'appèle fermentation.

Si elle eſt produite à l'extérieur par le

feu ou d'autres matières ch udes dans lesquelles l'Alambic est placé, on l'appèle digestion ou distillation : digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matières à la distillation de leurs esprits ; distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur qui, mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux esprits qui y sont renfermés, en les débarrassant du phlegme & des terrestréités qui les enveloppaient.

La Distillation, considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Savans même.

Cet Art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnéraires, drogues odoriférantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnéraires & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens ; ce sera dans le cours de cet Ouvrage qu'on trouvera de quoi faire justifier son éloge.



CHAPITRE II.

De la Diſtillation en particulier.

APrès avoir défini en général ce que c'eſt que la diſtillation, nous allons paſſer à quelque choſe de plus particulier ſur cet article.

On compte d'ordinaire trois ſortes de diſtillation. La première s'appèle diſtillation *per aſcenſum*, & ſe fait lorſque le feu, ou les matières chaudes dans leſquelles l'Alambic eſt placé, fait monter les eſprits. C'eſt la plus commune & preſque la ſeule dont les Diſtillateurs ſe ſervent.

La ſeconde s'appèle diſtillation *per deſcenſum*, & ſe fait lorſque le feu, placé ſur le vaiſſeau dont on ſe ſert, fait précipiter les eſprits. Cette ſeconde n'eſt uſitée parmi les Diſtillateurs-Liquoriſtes que pour l'eſſence de girofle, muſcade & macis.

On m'a aſſuré que l'huile eſſentielle du genièvre était fort bonne, tirée *per deſcenſum*.

Il y en a enfin une troiſième qu'on appèle *per latus* : elle n'eſt d'uſage que pour les Chimiſtes, ainſi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui eſt des différentes façons dont on diſtille, occaſionnées par les di-

vers vaisseaux dont on se sert à cet effet, ou par les matières dont on se sert pour exciter la chaleur, elles sont de plusieurs sortes, & nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet Ouvrage.

Par ce moyen, on en compte environ treize sortes & plus, dont les unes suivent de la diverse construction des Alambics. Telles sont la distillation à l'Alambic ordinaire, au réfrigérant, celle à l'Alambic de verre, à celui de terre, à l'Alambic au serpentin, à la chaudière, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matières chaudes dans lesquelles on place l'Alambic : telles sont, la distillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, & enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller, à mesure que les matières auxquelles elles seront plus propres, nous l'indiqueront dans le chapitre suivant, où nous allons parler des Alambics & de leurs différentes constructions; parce que toutes celles qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.



CHAPITRE III.

Des Alambics & de leurs différentes constructions.

L'Alambic eſt un vaiſſeau ordinairement d'étain ou de cuivre étamé ou d'autre matière, qui ſert & eſt eſſentiel à toutes les opérations de la diſtillation.

On compte neuf ſortes d'Alambics, qui diffèrent tous par la matière ou la forme. L'alambic ordinaire au réfrigérant, l'alambic de terre, celui de verre, l'alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'alambic au ſerpentin, la chaudière, la cornue & le vaiſſeau de rencontre.

Comme chacun d'eux eſt de différente conſtruction, chacun auſſi eſt employé à des uſages différens.

L'alambic en général eſt compoſé de deux parties principales; l'une inférieure, appelée poire ou matras, l'autre ſupérieure, appelée chapiteau.

La partie inférieure eſt compoſée de deux pièces; la première s'appèle cucurbite ou matras; la ſeconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, eſt une eſpèce de cuvette plus ou moins grande, ſelon la forme de l'alambic, où ſe mettent ordinairement les matières à diſtiller.

Le couronnement ou la partie ſupérieure de la poire, eſt une autre eſpèce de cuvette qui ſe joint au matras & qui ne s'en ſépare jamais : il ſe termine en forme d'entonnoir. Il a à ſon extrêmité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie ſupérieure de l'alambic par un autre col ou tuyau. On diſtingue le matras du couronnement, parce que les matières qu'on veut diſtiller ne doivent jamais paſſer la ſéparation de ces deux pièces, pour les raiſons que nous dirons ci-deſſous.

La partie ſupérieure de l'alambic eſt appelée le chapiteau, & elle eſt compoſée de ſix pièces.

1°. Le col, que les Diſtillateurs appèlent ſoupirail ou cheminée, qui eſt un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de môre.

Il eſt bon de faire remarquer que plus ce col ou ſoupirail eſt long, plus l'opération eſt parfaite : la raiſon en eſt, que les phlegmes ayant plus d'efforts a faire pour monter avec les eſprits, retombent. Un long ſoupirail tient à peu-près lieu de ſerpentin.

Il eſt bon quelquefois que le col ſoit court, pour diligenter & économiſer, ſurtout pour les eaux ſimples.

Il y a quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis ; mais cette conſtruction eſt toujours dangereuſe, parce

que ces parties ne ſe délutent pas aiſément, au cas qu'on ait oublié quelque choſe dans la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu & autres.

2°. La tête de môre. C'eſt la partie la plus élevée de l'alambic : c'eſt une chape de cuivre étamé en forme de crâne, compoſée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle qui eſt ſupérieure ſert à arrêter les eſprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appèle réſervoir, qui, par ſa convexité les retient, & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient eſt un vaiſſeau ordinairement de verre, dont l'ouverture eſt étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il ſert à recevoir ce qui diſtille, on le prend de verre pour connaître ſi les eſprits ſont purs ou nébuleux, pour connaître par l'écoulement le degré du feu, ſi par haſard les matières groſſières tombaient dans le récipient, qu'il fût beſoin d'y porter remède, & pour voir diſtinctement lorſqu'il ſe remplit, par rapport aux quantités qu'on diſtille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérant eſt un baſſin au ſommet de l'alambic, dans lequel eſt renfermée la tête de môre : il ſert à la rafraîchir, & on l'emplit d'eau à cet effet. Nous dirons aux Chapitres ſuivans ſon uſage & ſa néceſſité.

Les grands alambics, tels que la chaudière, ſe rafraîchiſſent différemment : on fait paſſer le tuyau du chapiteau à travers un tonneau plein d'eau, appelé ſerpentin, & l'on rafraîchit la tête de môre avec une ſerpillière ou linge mouillé.

On met au réfrigérant une fontaine pour faire écouler l'eau quand elle eſt trop chaude, & pour en ſubſtituer de plus fraîche.

L'alambic de terre eſt un vaiſſeau de grès en forme de tonneau, dont le ſommet ſe termine en pointe, auquel on adapte un chapiteau de verre ; on ne s'en ſert guères que pour des matières d'odeur forte, & qui laiſſent des impreſſions trop inhérentes. L'uſage en eſt dangereux, parce qu'il eſt très-difficile de le rafraîchir, & d'ailleurs il ne peut guères ſervir qu'à une ſeule opération.

L'alambic de verre eſt aſſez ſemblable au précédent pour ſa conſtruction ; mais on ne peut en faire uſage qu'au bain-marie ou au bain de ſable. On le place dans une baſſine ou cuvette de cuivre, ſur un fourneau ; cette baſſine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matières à diſtiller. De même pour le bain de ſable, on met une baſſine de fonte ou de creuſé remplie de ſable ſur le fourneau, dans laquelle on place ſon alambic de verre. Ces alambics & la méthode de diſtiller au bain-marie, eſt excellente pour les quinteſſences, les eaux

ſimples, & toutes les choſes dont on diſtille peu à la fois. Comme à cauſe de ſa fragilité, il en eſt peu qui aient un réfrigérant, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'alambic au bain de vapeurs eſt l'alambic ordinaire; mais placé ſur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir, & dont la vapeur échauffe la cucurbitte & les matières. Cette baſſine, ſur laquelle on le place, doit avoir des ouvertures pour remettre de l'eau à meſure que l'évaporation la diminue. L'opération en eſt prompte, on peut diſtiller beaucoup avec cette méthode : elle eſt excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie & pour l'eſprit-de-vin.

Celui au ſerpentin eſt ſemblable à l'alambic ordinaire, excepté qu'au ſommet du chapiteau on ajuſte un long canal tortueux d'étain ſoutenu par deux platines; c'eſt le meilleur de tous pour purifier les eſprits. Cet uſage tient lieu de la rectification; mais l'opération eſt longue. Il y a un autre ſerpentin qu'on appèle bonnet d'Huſſart, mais comme c'eſt l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce ſerpentin n'a pas de réfrigérant, on le rafraîchit avec une ſerpillière mouillée.

La chaudière eſt un grand alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cauſe de ſa grandeur. Comme il ne

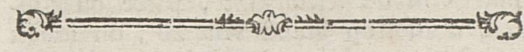
peut avoir de réfrigérant, parce qu'il serait d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert que pour les distillations les plus violentes.

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & luttés exactement. L'usage de cette espèce d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous phlegmes.

Lémeri, *troisième partie de son cours de Chymie*, pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les esprits : je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux, cette chaleur fait monter les esprits au second matras, qui, par sa fraîcheur, les fait retomber ; & dans ces différens mouvemens, tout ce qui peut rester des parties grossières s'attache aux parois des deux matras, & la liqueur se rectifie de plus en plus.





CHAPITRE IV.

Des fourneaux & de leur construction.

LA construction des fourneaux suit de la forme des alambics. En général la meilleure est celle qui leur donne l'assiette la plus solide.

Il paraît nécessaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Distillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu vaste, & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devrait avoir que les murs, & être même voûté ou bien plafonné. Il faut que l'endroit soit vaste, pour n'être point embarrassé, lorsque quelque cas particulier exige la présence du Distillateur, & pour pouvoir placer toutes choses, de sorte qu'elles se trouvent sous la main dès qu'on en a besoin.

Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé & détaché de tout autre édifice, pour obvier aux incendies qui peuvent arriver, malgré l'habileté & les précautions du Distillateur.

Il faut que le laboratoire soit construit en un lieu où l'on puisse avoir de l'eau facilement, c'est à-dire, au moins un bon

puits & une pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du fourneau qui lui est propre ; on peut le laisser pencher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux esprits. Ceci posé, voici comment on peut disposer les fourneaux.

Pour un fourneau sur lequel vous pourrez poser trois alambics, il faut au moins vingt-cinq pieds de longueur.

Les fourneaux doivent être construits de brique ; les cendriers seront disposés trois d un côté, trois de l'autre, & le fourneau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix à douze pieds.

Les ouvertures des fourneaux auront entr'elles au moins cinq pieds de distance, pour que le Distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses alambics, & afin qu'on puisse mettre entre chacun un trépied pour placer le récipient. Les ouvertures des fourneaux seront de même forme que les alambics, avec la profondeur nécessaire pour les asseoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'alambic & aux matières dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrêmités du

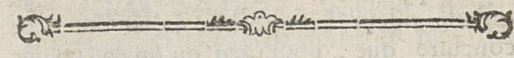
fourneau deux degrés, pour monter & descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les Distillateurs d'avoir des fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux alambics; que presque tous se servent de fourneaux portatifs, il est bon de faire remarquer, que les fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer pour assurer l'alambic, & le bas, d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes distillations, comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois; pour les distillations ordinaires, de charbon; mais jamais de charbon de terre, à cause de son odeur, & parce qu'il ronge les alambics, ce que j'ai observé très-souvent.

Après avoir parlé des fourneaux, passons aux accidens qui peuvent arriver en distillant.





CHAPITRE V.

Des accidens qui peuvent arriver en diſtillant.

PArmi les accidens qui arrivent fréquemment en diſtillant, le moindre de tous eſt que l'opération ſoit inutile, & la marchandiſe gâtée.

Comme cette matière eſt de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux qu'il ſera poſſible.

Le feu les occaſionne tous comme première cauſe ; le défaut d'attention les laiſſe aller trop avant ; la peur les rend irrémédiables.

Le premier accident qui puiſſe arriver par le feu eſt qu'un Diſtillateur, en le pouſſant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute ſa recette au fond du matras, perd ſa marchandiſe par le goût d'empyreume, & détame ſon alambic.

Le goût d'empyreume eſt une odeur de tabac brûlé que le feu donne aux liqueurs lorſqu'il eſt trop violent. Pour rendre la choſe ſenſible, diſtillez des fruits à écorce ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce ſoit, & ſur-tout quelque choſe dont le parfum monte d'abord ; tirez-en ſeulement le meilleur ; délutez l'alambic & flai-

rez ce qui reſte, vous n'y trouverez plus qu'une odeur déſagréable. D'où l'on peut conclure que, pour peu qu'on en voulût tirer davantage, on gâterait ce qui eſt tiré.

Si le feu eſt trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les eſprits juſqu'au ſommet du chapiteau ; ils tombent brûlans dans le récipient, la chaleur le fait caſſer, les eſprits ſe répandent & s'enflamment au feu du fourneau.

Si le feu eſt trop pouſſé, il fait rougir la cucurbite, enflamme les matières, & porte le feu dans le récipient par une ſuite néceſſaire. C'eſt en rectifiant la deuxième fois que cet accident arrive.

Quand on ſe ſert de l'alambic de terre, à moins d'une extrême attention, le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau, qui n'eſt que de verre, crêve ; les eſprits ſe répandent & s'enflamment ; & il eſt d'autant plus difficile de remédier à cet accident, que la terre échauffée conſerve ſa chaleur plus long-tems que l'alambic ordinaire, & qu'il n'eſt pas facile de la rafraîchir.

Si l'alambic n'eſt pas aſſis ſolidement, il ſe dérange, tombe & ſe délute, la liqueur ſe répand, & la vapeur ſeule porte le feu aux eſprits diſtillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien luter tous les paſſages, les eſprits, dans leur premier effort, ſe font iſſue par

la

la moindre ouverture, coulent dans le fourneau, & la vapeur porte le feu dans l'alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien luté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les distillations où le phlegme monte le premier, son humidité imbibe le lutage, le décole, quand la vapeur spiritueuse monte ; & elles sont par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent, & c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérant coule le long du soupirail, détrempe le lutage, & le. esprits qui montent dans cet intervalle s'échappent par les jointures & s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin, en délutant le récipient, surtout lorsqu'il est à peu-près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs ; mais les suites de ces accidens sont infiniment plus terribles que les accidens mêmes. Ce serait beaucoup pour un Artiste qu'il perdît son tems, sa peine & sa marchandise ; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies que ces accidens peuvent occasionner. On pourrait trouver des

exemples du premier, si l'on voulait les chercher, on en rapporterait même pour les dangers que court le Distillateur; ils sont marqués, & nous avons vu tout récemment trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'alambic & le récipient crêvent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux qui la respirent.

Les Epiciers qui font habituellement ces sortes d'opérations, & qui rectifient des esprits, opération la plus dangereuse de la Distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, & ceux chez lesquels ils out les suites les plus funestes; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matières combustibles, qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, & qui ne s'éteignent presque jamais quand elles sont enflammées.

Je devrais peut-être m'étendre davantage sur cette matière; elle est d'une si grande importance qu'on ne saurait trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remèdes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce Chapitre en priant les Lecteurs de peser mûrement la matière; & comme c'est un article qui qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Distillateurs, j'observerai encore qu'il ne faut pas s'en re-

mettre à des manœueres pour ces sortes d'opérations. Que feront dans ces cas-là des gens qui n'ont que des bras? Ils s'effraieront & ne sauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude & de sang froid.

Voyons maintenant quels sont les remèdes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les suites.



CHAPITRE VI.

Moyens de prévenir les accidens; premièrement, le degré du feu, & le lutage.

C'Eût été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens qui arrivent en distillant, si en montrant le danger nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir & d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi que doit inspirer l'exposition que nous avons faite dans le Chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remèdes à tous les cas que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens, il faut connaître deux choses sur-tout : le degré du feu & le lutage.

La connaissance du feu dépend de celle

qu'on doit avoir des matières qu'on emploie, ſoit bois, ſoit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif; tels ſont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, &c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le ſaule, le bouleau, le font plus doux. Il en eſt de même du charbon de ces deux différentes eſpèces de bois; & conſéquemment la nature des bois ou des charbons doit régler le feu; il faut proportionner ſon action ſur l'effet qu'il doit produire, c'eſt à-dire, ſur la capacité de l'alambic, ſur les matières qu'on diſtille, ſur la quantité qu'on en diſtille.

Il eſt ſenſible que plus l'alambic eſt grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matières qui n'ont point été miſes en digeſtion, que pour celles que la digeſtion a déjà préparées. Il faut plus de feu pour diſtiller des épices que pour des fleurs, plus pour une diſtillation d'eaux ſimples que pour une liqueur ſpiritueuſe, &c.

Le meilleur moyen de s'aſſurer du degré du feu néceſſaire, eſt de le régler ſur les matières plus ou moins promptes à diſtiller, ce qui ſe fait de cette manière : on ne quitte point ſon alambic, on écoute ce qui ſe paſſe dedans lorſque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit que l'ébullition ſoit vio-

lente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de sable.

Un Distillateur, après beaucoup d'expériences dans les différens cas, a acquis toute la connaissance nécessaire à cet égard. Nous ne nous flattons pas de déterminer le point juste, parce qu'on ne compte, on ne mesure, ni on ne pèse le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence, aidée de l'expérience, en tienne lieu, parce que chaque recette diffère en quantité ou en qualité, & que c'est sur leur plus ou moins de disposition à se mouvoir, qu'il faut se régler.

Tout étant ainsi réglé par rapport aux différens degrés de feu, nous allons parler de la façon de luter les alambics.

Luter un alambic, c'est fermer, par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourraient transpirer.

Le lut est une composition de cendres communes bien criblées & détrampées avec de l'eau. On se sert encore à cet effet de la terre glaise, ou de colle faite avec de la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous l'avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le lutage est un des moyens les plus sûrs de prévenir les accidens, parce qu'un alambic duquel rien ne transpire, n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous

venons de donner ci-dessus le moyen de régler son action.

L'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage ; le matras & le chapiteau s'unissent ensemble ; mais comme, malgré la justesse avec laquelle on aurait pu les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, & que la plus légère est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre, & on a grand soin de ne pas quitter l'alambic que les esprits n'aient pris leurs cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier lutage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi-même sur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudière à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, en sorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles. Rarement peut-on porter remède, lorsque le feu se met à un grand tirage ; & comme la chaleur fait fendre cette terre à mesure qu'elle sèche, il faut l'humecter de tems en tems, & même en ajouter de nouvelle toutes les fois qu'il en est besoin.

On lute le serpentin comme l'alambic au réfrigérant. La cornue se lute avec la terre glaise ; & comme on se sert aussi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les matières qui y sont contenues ne se perdent pas, au cas que la cornue vînt à fendre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre & de verre avec du papier & de la colle de farine, comme ci-dessus. Après avoir expliqué dans ce chapitre de quelle conséquence il est de faire attention au degré du feu & au lutage ; pour prévenir les accidens, nous allons passer à un troisième moyen de les prévenir, après avoir ajouté une courte observation sur les fourneaux portatifs. C'est que, pour prévenir la chûte des alambics qui ne sont jamais parfaitement assurés sur ces sortes de fourneaux, il faut faire placer un crochet au réfrigérant pour l'attacher au mur ; de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.





CHAPITRE VII.

Des remèdes qu'il faut apporter aux accidens lorſqu'ils arrivent.

QUelque eſſentiel qu'il ſoit de prévenir les accidens qui peuvent arriver en diſtillant, comme il eſt impoſſible de prévoir tous les cas & d'obvier à tous, il n'eſt pas moins important d'indiquer les remèdes qu'on doit employer pour en arrêter les ſuites lorſqu'ils arrivent.

Le point le plus eſſentiel eſt d'avoir du courage & de la préſence d'eſprit ; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en plus irrémédiables.

1°. Si le feu eſt trop vif, il faut le couvrir, en obſervant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interromprait le cours de la diſtillation, & rendrait l'opération plus difficile & moins parfaite.

2°. Dans le cas où les recettes brûleleraient au fond du matras, ce qui s'apperçoit facilement par l'odeur, il faut ſur le champ éteindre le feu, parce que, perte pour perte, il faut toujours empêcher qu'elles ne s'enflamment à un point où il n'y aurait plus de remède.

4°. Si le feu prend aux recettes, le pre-

mier soin doit être de déluter promptement le récipient, de boucher l'extrêmité du bec avec un linge mouillé, ainsi que le gouleau du récipient.

Ensuite il faut éteindre le feu; & si la flamme sortait à l'endroit du lutage, il faut serrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé qu'il faut toujours avoir ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4°. Si l'alambic est de terre & que les matières brûlent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'alambic & jetez de l'eau dessus, jusqu'à ce que vous soyez assuré que le danger est passé; & pour plus de sûreté, couvrez-le encore d'un linge mouillé.

5°. Si, malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration, vous vous apperceviez de quelque chose pendant que les esprits prennent leurs cours, prenez vîte de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme si elle avait déjà commencé.

6°. Si la chaleur décole le lutage, ou si quelque humidité le détrempe, ayez soin d'en remettre promptement un autre; ayez toujours près de vous, en ce cas, ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration était si vio-

lente que vous nè pussiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, & serrez fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits aient pris leurs cours. Si, malgré vos efforts, la transpiration continue, & que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher & éloigner le récipient du feu, & retirez ensuite votre alambic le plus promptement qu'il sera possible.

7°. Observez, quand votre tirage sera fait, de déluter votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau, & de l'éloigner ensuite du feu, ensorte que les vapeurs qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.

8°. Observez enfin que, par-tout où il sera besoin de porter du remède, il ne faut porter ni feu ni lumière, parce que les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose, & que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici, ne regarde que la conduite de l'alambic ; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant, & regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Dès qu'on s'appercevra de quelqu'un

des accidens ci-deſſus, ſi les eſprits ne ſont point encore enflammés, on aura ſoin d'apporter, ſoit pour le lutage, ſoit pour la violence du feu, les remèdes que nous avons dit précédemment.

Mais, ſi la flamme eſt dans l'alambic, voici les précautions qu'on prendra pour ſa ſûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic qu'avec un linge mouillé ſur la bouche & ſur le nez, parce qu'il eſt mortel de reſpirer la vapeur enflammée.

Il faut obſerver en remédiaut aux accidens, de courir du côté où l'air ne pouſſe pas la flamme; car ſans cette attention, vous en ſeriez couvert, & difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention, l'air en tourbillonnant reportait la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, & revenez lorſqu'elle aura changé de direction, toujours avec le ſoin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté oppoſé à la flamme, & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le paſſage d'où elle ſort.

S'il arrivait que vous fuſſiez vous-même couvert d'eſprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir, à tout évènement, un drap mouillé, dans lequel vous vous envelopperez. Le ſoin de ſa

conservation est un objet assez important pour ne devoir négliger aucune des précautions qui peuvent servir à échapper au danger.

Quand les accidens sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, & renverser l'alambic, & sur-tout n'en laisser approcher personne, moins encore des gens qui ne sont point au fait de ces sortes de choses.

Dans un accident désespéré, comme serait celui où le feu prendrait à un grand tirage d'eau-de-vie; s'il en est tems encore, il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire est un tonneau, en bien fermer la bonde, sans porter de lumière nulle part autour du récipient, & abandonner le reste, parce qu'il serait trop dangereux de s'exposer aux flammes d'un grand tirage, & que la sûreté du Distillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai cru devoir dire à mes Lecteurs sur les accidens qui arrivent assez communément; & j'espère que ceux qui professent la distillation, y feront d'autant plus d'attention, que c'est la partie la plus essentielle de ce Traité.



CHAPITRE VIII

Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.

LE réfrigérant est une partie si essentielle à l'alambic, qu'à son défaut on se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux qui, par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction, n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérant se mesure sur la capacité de l'alambic ; on peut les faire tous sur cette proportion. Un alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérant qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic se démontre d'elle-même pour les personnes qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau, à abattre les phlegmes, à rafraîchir les esprits qui coulent dans le récipient, & qui le feraient casser s'ils étaient trop chauds, & conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin, faute de rafraîchir les alambics, toute distillation devient impraticable, parce que les phlegmes monteront avec

les esprits, & rendront l'opération inutile ou de peu de valeur, & que la fraîcheur seule de la tête de môre peut les abattre.

Les alambics au bain-marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérans comme l'alambic ordinaire, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec une serpillière ou linge mouillé. On emploie les mêmes choses pour rafraîchir le serpentin; mais il est très-facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérent, tel que serait celui-ci.

A un matras ordinaire, appliquez & lutez un serpentin, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que le matras, pour lui donner peu d'élévation. Placez ce serpentin dans un réfrigérent dont la capacité soit proportionnée à celle de l'alambic; si ce réfrigérent, à cause de sa capacité, pesait trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un trépied de même circonférence que le bassin même. L'extrêmité du serpentin peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cette construction facile épargnerait la peine aux Distillateurs de le rafraîchir à chaque minute, & préviendrait d'autant plus sûrement les accidens, que si le serpentin est bian

luté, on ne doit rien craindre que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remède.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. La première est qu'en rafraîchissant les esprits, il conserve le récipient & obvie aux accidens qui résultent de la chaleur, ainsi que nous l'avons dit précédemment.

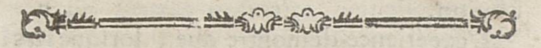
La seconde est que, lorsque les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, il s'ensuit qu'il y a beaucoup moins de transpiration, & que par conséquent les esprits distillés ont plus de goût, d'odeur & de parfum qu'ils n'en auraient sans cette précaution.

L'expérience démontre que, lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Distillateur à luter l'ouverture au bec de l'alambic, il se fait une évaporation sensible, & que cette évaporation, même dans les eaux simples, diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisième enfin est que, le rafraîchissement des alambics contribue beaucoup à faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dite ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de môre abat les phlegmes ; & dans le cas où le feu aurait été trop poussé d'abord, & où l'ébullition deviendrait trop forte, si après l'avoir retiré du feu, ou après l'a-

voir couvert elle continuait, on aura ſoin de rafraîchir le couronnement, en appliquant des linges mouillés juſqu'à-ce que cette effervelſcence ſoit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la néceſſité de rafraîchir les alambics, & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraſte du froid & du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement oppoſés à une même opération, & à la perfection de la diſtillation, eſt un phénomène aſſez curieux pour mériter l'attention des perſonnes qui aiment à s'occuper de cet Art.



CHAPITRE IX.

De la néceſſité de mettre de l'eau dans l'Alambic, pour pluſieurs diſtillations.

LA néceſſité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour pluſieurs diſtillations, a deux avantages principaux, deſquels nous allons parler dans ce Chapitre.

Le premier de ces avantages eſt de prévenir la perte que ferait le Diſtillateur ſans cette précaution, & de prévenir l'altération de ſa marchandiſe. Un exemple va rendre ſenſible ce que nous avons à dire ſur cet article.

Supposons, 1°. qu'un Distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans l'alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie qui est en pure perte pour le Fabricant, & qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendue, si quelque chose eût modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes soient fortes & sur-tout en grains, ou fleurs de lavandes & plantes, &c. que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie ; il faut nécessairement y laisser beaucoup d'esprits, ou les recettes brûleront, & par conséquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui de feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, & les esprits s'enflamment ; accident qui arriverait sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, &

n'affaiblit pas les eſprits ; car dès que le feu met les recettes en mouvement, les eſprits montent d'abord, & la liqueur ne perd rien de ſa qualité, pourvu qu'on obſerve de déluter l'alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les eſprits de ſe conſommer, & de cette façon le Diſtillateur ne perd rien de ſa Marchandiſe. Sans l'eau, les eſprits s'imbibant dans les matières qui compoſent la recette, occaſionneraient au Fabricant une perte réelle. Quant au phlegme, il eſt facile de connaître quand il monte, parce que la première goûte eſt nébuleuſe, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient, par la blancheur qu'il y forme.

Au ſurplus, l'eau-de-vie ainſi levée eſt meilleure pour la délicateſſe du goût, par la raiſon que l'eau purge les eſprits, & retient la plus grande partie de leur goût déſagréable ; le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en eſt point affaiblie, ainſi que nous l'avons dit précédemment ; d'où réſultent les deux avantages que nous avons dit, le profit du Diſtillateur & la perfection de la liqueur. Paſſons maintenant aux différentes façons dont on diſtille.

CHAPITRE X.

Des avantages de chaque diſtillation en particulier.

NOus avons parlé en général au deuxième chapitre des différentes eſpèces de diſtillations ; nous allons dans celui-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonſtance on ſe ſert des unes & des autres.

Pour diſtiller, il faut garnir ſon alambic des recettes qu'on diſtille, & le mettre ſur le feu ou dans des matières propres à produire cet effet, ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on diſtille à l'alambic ordinaire au réfrigérant.

Cette manière de diſtiller eſt la plus uſitée & la plus prompte, & une des plus profitables, parce qu'elle coûte moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour diſtiller à l'alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur au goût que pourraient y avoir laiſſé les recettes précédentes, & la bien eſſuyer. Cela fait, on garnit la cucurbite de la recette qu'on veut diſtiller, avec l'attention qu'elle n'excède pas la hauteur de la cucurbite

même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entière, afin que les recettes aient assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col du soupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut sur-tout bien essuyer, tant à cause de quelques gouttes d'huile essentielle qui s'attachent le long du col du chapiteau, que parce qu'il arrive souvent que, lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste, on perd une partie de parfum, & le plus exquis. Si on change de recette, crainte que votre alambic ne soit chatgé d'huile essentielle, qui ne manquerait pas de communiquer son goût à votre nouvelle recette ; alors on garnit son alambic avec de l'eau simplement, & on distille ; elle entraîne les parties huileuses, & met votre alambic en état de faire telle opération que l'on veut. On appèle ceci purger son alambic.

Cela fait, on lutera avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris qu'on collera bien, & on le mettra aussi-tôt sur le feu ; de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille.

Comme cet alambic distille à feu nud,

l'opération en eſt plus prompte que de tous les autres. Il faut bien faire attention au degré de feu, parce chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems-en-tems l'eau du réfrigérant qui s'échauffe, & rafraîchir l'alambic en entier, ſi le cas l'exige, & ſur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux eſprits.

La fraîcheur abat les phlegmes, & les eſprits en ſont plus purs; le récipient eſt en sûreté, ſans craindre l'évaporation des eſprits au travers du lutage du bec avec le récipient.

Comment on diſtille au ſable, & dans quel cas il faut s'en ſervir.

On diſtille au ſable de deux façons: premièrement, en couvrant le feu avec du ſable, ou des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution. Cette méthode eſt eſſentielle pour les digeſtions; elle eſt d'un grand uſage pour la parfaite rectification des eſprits au vaiſſeau de rencontre. Le ſable eſt abſolument néceſſaire pour modérer l'action du feu lorſqu'il eſt trop violent, & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'alambic.

La ſeconde façon de diſtiller au ſable, & qui eſt néceſſaire dans pluſieurs circonſtances, eſt de prendre du ſable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver;

après l'avoir bien lavé , on le met au fond de l'alambic , de la hauteur d'environ trois doigts, on garnit ensuite la cucurbite de la recette qu'on veut distiller. Cette manière dispense de mettre de l'eau dans certains cas, ou l'on n'en met point , comme pour distiller des eaux d'odeurs , des fleurs , &c. le sable qui en tient lieu , les empêche de brûler ; de même les grains qu'on voudrait distiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération sera faite , il faut bien laver & nettoyer ce sable , de peur que le goût ou l'odeur qu'il aurait contracté , ne se communiquât à une autre recette qui n'aurait rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au bain-marie ; avantage de cette manière de distiller.

L'usage de distiller au bain-marie est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite , & n'est sujète à presque aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nud.

Pour distiller des eaux d'odeurs , des fleurs , des fruits à écorces , des plantes aromatiques , & de plusieurs choses de cette espèce , sans mettre dans l'alambic ni eau ni eau-de-vie , il est absolument nécessaire de se servir du bain-marie ; car

dans toute autre distillation à feu nud, les recettes brûleraient.

Si l'on voulait les distiller au sable, le feu détamerait l'alambic, & les recettes pourraient brûler encore.

Pour distiller au bain-marie, on se sert ordinairement d'un alambic de verre qu'on place dans une cuvette d'airain; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire; au fond de cette cuvette on met d'ordinaire une petite couronne ou trépied sur lequel l'alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarterait sut les côtés, &, laissant le fond à sec, exposerait les recettes à brûler.

L'usage du bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie; mais si l'on se sert d'un alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de sable, afin que la liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon aussi pour la rectification des esprits, à cause du danger de cette opération à feu nud.

Si la distillation était aussi prompte qu'à feu nud, il faudrait ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens, & de contribuer à perfectionner la marchandise.

Dans quel cas on doit ſe ſervir des alambics de terre & de verre; avantages & inconvéniens de leur uſage.

Nous avons parlé au chapitre des accidens, des inconvéniens de l'alambic de terre; ce qui nous reſte à dire, c'eſt qu'on ne doit s'en ſervir que pour les matières d'odeurs fortes ou mauvaiſes, & qu'on ne s'en ſert guères qu'une ſeule fois, à moins que ce ne ſoit pour des recettes de même qualité.

Comme cet alambic eſt très-difficile à conduire, nous n'en conſeillons l'uſage que dans le cas ci-deſſus.

Comme on diſtille preſque toujours à feu nud avec cet alambic, il faut avoir pour cela un fourneau où l'on puiſſe mettre du feu petit-à-petit, à cauſe des inconvéniens auxquels il eſt ſi ſujet.

L'alambic de verre eſt d'une conduite d'autant plus aiſée qu'il eſt toujours placé dans un bain-marie. L'uſage en eſt pour les eaux de fleurs & les quinteſſences; il ſerait le meilleur de tous ſi l'opération n'était un peu longue.

Comme cette ſorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérant que difficilement, il faut mettre ſur le chapiteau un linge mouillé, qu'on changera ſouvent pour le rafraîchir.

Il faut encore obſerver de ne pas mettre un récipient bien grand à cet alambic, à cauſe de la fragilité du bec. Si cependant

cependant on le courbait tant soit peu, il serait égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette sorte le récipient pourrait être assez à plomb sur son trépied; on peut, & il est même d'usage de placer cet alambic sur une cuvette de sable qui tient lieu du bain-marie.

Avantages de la distillation au serpentin.

C'est à-peu-près la même que celle de l'alambic ordinaire, si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite; elle tient même lieu de rectification. La construction que nous en avons donnée, suffit pour instruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard; car lorsque cette distillation est bien conduite, & qu'on a soin de rafraîchir le serpentin, la fraîcheur, outre les sinuosités de cet instrument, rend impossible l'ascension des phlegmes, & conséquemment les esprits qu'on tire, montent extrêmemeut purs & rectifiés.

Cet alambic est plus d'usage parmi les curieux & les amateurs de la distillation que chez les Distillateurs, à cause de l'excessive longueur de cette opération; & je ne conseille de s'en servir que pour les liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des esprits.

Avantages de la distillation au Bain de vapeurs.

C'est à-peu-près la même que celle au

bain-marie, & on l'emploie à peu-près dans les mêmes circonſtances ; mais elle a ſur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Lémery, dans la première partie de ſon cours de Chymie, aſſure que le bain de vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoiqu'il en ſoit, l'uſage n'en eſt pas moins bon que celui du bain-marie ; quand on diſtillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du ſable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

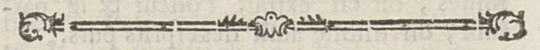
Dans quel cas on doit ſe ſervir de fumier, du marc de raiſins & de la chaux.

On ne ſe ſert ordinairement des matières ci-deſſus que pour mettre les recettes en digeſtion ; encore ne ſont-elles pas d'un grand uſage pour les Diſtillateurs, qui ne ſe ſervent à cet effet que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on ſe ſert du fumier, il faut prendre le plus chaud, c'eſt-à-dire, celui de cheval ou de mouton, & proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La chaux doit être vive ; & ſi la chaleur doit être plus modérée, on ſe ſert de chaux pulvériſée & expoſée à l'air pendant quelque tems, ainſi du marc de raiſin ; mais ce qu'il faut obſerver, c'eſt que, de quelque manière qu'on ſe ſerve

des trois que nous venons de dire, il faut obſerver que cette digeſtion ſe faſſe dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà ſur la diſtillation les différentes manières de diſtiller ; ce que nous avons cru devoir dire, pour ne rien laiſſer ignorer à nos Lecteurs, & les mettre en état de choiſir, ſoit pour la préparation, ſoit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront plus convenable aux circonſtances où ils ſe trouveront.



CHAPITRE XI.

Ce qu'on diſtille.

CE chapitre ferait ſeul un Traité, ſi nous faiſions une énumération exacte des parties qu'il embraſſe ; mais nous avons dit dans un diſcours préliminaire, & nous répétons ici, que nous ne ſortirons pas des bornes de la diſtillation des eaux ſimples, des liqueurs, des odeurs & des eſſences.

Si nous rempliſſons notre objèt à la ſatisfaction du Public, nous aurons encore ſujet de nous louer d'avoir traité une partie toute neuve, & la ſeule qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties ſur leſquelles le Diſ-

tillateur s'exerce ; ce ſont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices & les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur des fleurs, des eaux ſimples & des eſſences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

Des aromates, le Diſtillateur tire des eſprits purs, des eſſences, des eaux ſimples, des odeurs.

Des épices, on tire des eſſences ou des huiles, pour parler comme les Chimiſtes, on en extrait l'odeur & le parfum ; on diſtille auſſi des eſprits purs.

Des grains enfin, on extrait des eaux ſimples, des eſprits purs, & de quelques-uns, des huiles, comme de l'anis, du fenouil, du genièvre, &c.

On tire des fleurs la couleur par infuſion ; on la tire encore par digeſtion dans l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin : l'odeur s'extrait par la diſtillation en en tirant l'eau ſimple, on l'extrait par la diſtillation à l'eau-de-vie & aux eſprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infuſion dans l'eau miſe ſur le feu, ou par digeſtion à l'eau-de-vie & à l'eſprit-de-vin, nous l'appelons, en termes de Diſtillateur-Liquoriſte, teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente, par infuſion ou digeſtion ; leur goût s'extrait auſſi

par infusion & digestion ; mais il faut observer qu'il faut un tems limité pour cette opération, autrement le fruit en fermentant, aigrit le jus. On l'extrait aussi par la distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit-de-vin.

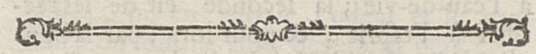
On extrait des aromates, des esprits purs à l'alambic, des essences aussi par distillation, des odeurs, des eaux simples. On les distille en deux manières : la première, est à l'eau tout simplement, ou à l'eau-de-vie ; la seconde est de les rectifier à l'esprit, & pour lors, par la bonté & la supériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les plantes elles-mêmes & leurs fleurs ; ce qui est encore meilleur.

Des épices, on tire des esprits & des quintessences huileuses ou spiritueuses ; on en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit-de-vin, en mettant très-peu d'eau; on tire des huiles qu'on fait distiller *per descensum* & *per ascensum*, ou on en tire des quintessences spiritueuses, en pilant lesdites épices, & les faisant infuser dans l'esprit-de-vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles ; pour des eaux simples, on en extrait peu ; ce sont sur-tout des esprits qu'on extrait des grains.

Quelques Distillateurs, par économie, distillent des grains à l'eau ; mais leur marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle où l'on fait la distillation aux esprits ; on en tire aussi des huiles au bain-marie ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici que les premiers élémens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce Traité les développeront à mesure que nous étendrons la matière.



CHAPITRE XII.

Ce qui distille.

CE qui distille est esprit, ou essence ; ou eau simple, ou phlegme.

Ces quatre définitions feront ce Chapitre, & nous ne l'étendrons pas plus loin. Ces définitions seront des principes qui viendront à chaque page de ce Traité ; & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il sera possible de leur donner, afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver par-tout, & pour ne pas nous répéter nous-mêmes à chaque instant.

Définition de l'Esprit.

Je ne suis pas moins embarrassé à la définition d'esprit, que les Chymistes ;

mais je tâcherai de ne point embarrasser mes Lecteurs de notions obscures ; je conçois les esprits comme les parties les plus déliées, les plus légères d'un corps quel qu'il soit.

Tous les corps, sans en excepter aucun, ont des esprits en plus ou moins grande quantité.

Ces parties sont une substance ignée, & par sa nature disposée à un grand mouvement.

Cette portion subtile est plus ou moins disposée à s'échapper à proportion que les corps sont plus ou moins poreux, ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des essences.

On entend par essences dans la distillation, & comme je crois dans la Chymie, les parties huileuses d'un corps. L'huile essentielle se trouve dans toute sorte de corps, & est un des principes de leurs compositions ; au moins dans toutes mes opérations, j'ai toujours remarqué qu'on en pouvait tirer de tout ce qu'on distillait. J'ai vu effectivement dans toutes mes distillations à l'esprit-de-vin près, où j'aurais peut-être pu trouver quelque chose, ainsi que dans toutes sortes de matières, fruits, fleurs, sur-tout des aromates, & les épices mis en digestion, surnager sur le phlegme une substance douce & onctueuse, & cette substance

eſt de l'huile ; & c'eſt cette huile que nous appelons eſſence, quand c'eſt elle que nous voulons extraire ſpécialement.

Définition des eaux ſimples.

On entend par eaux ſimples, ce qu'on diſtille des fleurs & autres, ſans eau, eau-de-vie ou eſprit-de-vin : ces eaux ſont ordinairement une diſtillation phlegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps dont elle eſt extraite, & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des phlegmes.

J'appèle phlegme les parties aqueuſes qui font partie de la compoſition des corps. Que ce principe ſoit actif ou paſſif, je laiſſe aux Chimiſtes ce point de doctrine. Je ne ſuis que Diſtillateur.

Il eſt eſſentiel pour tous les Artiſtes de cette profeſſion, de bien connaître ſa nature ; beaucoup s'y trompent ; quelques-uns d'entr'eux prennent pour les phlegmes quelques gouttes blanches & nébuleuſes, qui tombent les premières lorſque les recettes contenues dans l'alambic commencent à diſtiller ; cependant c'eſt ſouvent le plus ſpiritueux des matières qui diſtille, dont ils ſe privent gratuitement, & cela ne vient que de quelque humidité qui reſtait dans le réſervoir ; au lieu que s'ils avaient obſervé de bien eſſuyer leur alambic, ils auraient vu que la première goutte

qui diſtille, aurait eu autant de brillant & de netteté que les dernières, & c'eſt à leur perte qu'ils ôtent ces premières gouttes, qui ſont le plus ſpiritueux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention; c'eſt que dans les matières qui ſont miſes en digeſtion, les eſprits s'envolent les premiers au ſommet du chapiteau, & que dans les recettes qui n'y ont point été miſes, les phlegmes précèdent les eſprits. La raiſon en eſt très-phyſique & très-ſimple, & ſe conçoit très-facilement; la voici:

Dans les matières miſes en digeſtion, les eſprits, auſſi-tôt que l'alambic eſt échauffé, & que les recettes commencent à bouillir; les eſprits, dis-je, comme la portion la plus légère des matières qu'on diſtille, s'échappent & s'élèvent au ſommet du chapiteau.

Dans les recettes qui n'ont point été miſes en digeſtion, ces mêmes eſprits étant retenus & impliqués dans les phlegmes, ſont moins diſpoſés à s'échapper, ils ne peuvent pénétrer les phlegmes qui les enveloppent; il faut donc que ces phlegmes eux-mêmes, en ſe dégageant, leur faſſent une route. Ces phlegmes étant une partie aqueuſe, & conſéquemment fluide, ſe débarraſſent & s'enlèvent des premiers; c'eſt ſur-tout dans les épices, que vous l'obſerverez mieux que dans

toutes les autres recettes, comme dans la cannelle & autres ; je crois cependant que, si la distillation se faisait dans un alambic dont le soupirail fût long, ou dans un alambic au serpentin, les phlegmes seraient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseraient le passage aux esprits ; mais cela arrive toujours dans la distillation à l'alambic au réfrigérant.

Si quelqu'un me fait chicane sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience ; c'est où je l'appèle. Je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourrait me faire ; & dans tout ce Traité j'appèlerai toujours, de tout ce qu'on me contestera, à l'expérience, & à l'expérience réitérée.

Une autre observation qui m'a prouvé cent fois ce que je dis sur cet article, c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage, & n'ayant pas le tems de mettre les matières que je travaillais en digestion, je les pilais ; c'est où j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation, & la trituration exacte des épices, la première division était des phlegmes, & la seconde des esprits. Notez cependant que je ne parle ici que des eaux simples d'épices, & non des esprits aux épices, ou d'esprits d'épices tirés à l'esprit-de-vin.

J'ajoute encore une remarque qui plai-

ra sans doute aux curieux, & même à tous ceux qui connaissent un peu la distillation, & sur laquelle personne n'a encore rien dit, quoique je ne me flate pas de l'avoir faite le premier : c'est que dans les recettes mélangées, telles que seraient celles où l'on ferait distiller des fleurs, des fruits & des épices ensemble, mises à l'alambic sans avoir été préparées par la digestion, l'action du feu enlève premièrement l'esprit des fleurs, ensorte que, malgré le mélange, ces esprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette définition faite, les esprits des fruits distillent, sans odeur des fleurs ni goût des épices; enfin les esprits des épices viennent les derniers, sans odeur des fleurs ni goût des fruits; tout y est distinct; & j'invite ceux qui pourraient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque que j'ai faite sur les épices, c'est que, soit qu'elles aient été mises en digestion, ou qu'elles n'y aient point été mises, soit que les phlegmes aient été enlevés avant les esprits, ou les esprits avant les phlegmes; j'ai remarqué que les esprits avaient à peine le goût & l'odeur des épices dont ils étaient extraits, & j'ai toujours été obligé de mettre avec ces esprits des phlegmes en plus ou moins grande quantité, pour donner aux esprits que j'avais tirés le goût & le parfum des épices sur lesquelles j'opé-

rais, parce que ce ſont les phlegmes qui en ont le plus. Cette obſervation eſt abſolument néceſſaire, au moins je la juge telle; elle ſera toujours ſatisfaiſante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digeſtion eſt venu ſouvent dans cet eſſai, je ne l'achèverai pas ſans en dire un mot, & ſans expliquer ſon utilité, & même la néceſſité où l'on eſt de s'en ſervir dans pluſieurs circonſtances.

On dit que des matières ſont en digeſtion quand on les fait tremper dans un diſſolvant propre, à une très-lente chaleur, pour les amollir: cette préparation eſt néceſſaire à pluſieurs choſes dans la diſtillation; elle procure aux eſprits une iſſue plus facile des matières qui les renferment.

Les digeſtions qui ſe font à froid ſont les plus en uſage, & du meilleur uſage, parce que celles qui ſe font ſur le feu ou dans des matières chaudes, ôtent toujours quelque choſe de la qualité & du mérite des marchandiſes, en ce qu'elles enlèvent des eſprits; & on conçoit facilement que c'eſt une perte pour la qualité.

Quand on tire des eſſences, il faut préparer les matières pour la digeſtion; pour bien extraire les eſprits & les eſſences des épices, la digeſtion eſt encore de néceſſité abſolue; elle entre enfin néceſſairement dans nos principes, & en eſt un elle-même.



CHAPITRE XIII.

Quand on distille.

POur remplir notre projet dans l'ordre que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque distillation ; après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier, qui suivra celui-ci, ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le passage à la chausse ; quand & comment, & pourquoi on se sert de l'un & de l'autre. Ce seront à-peu-près tous les principes de notre Traité.

S'il se rencontre dans la suite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes, ou quelque chose qui doive être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs trouvent ici tous les éclaircissemens qu'il nous sera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leur saison, à commencer par la violette ; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur que dans le tems qu'elle est dans sa force. Ce n'est ni le commencement

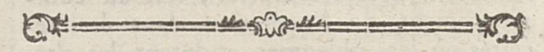
où elle paraît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu ; ni le tems où elle commence à passer, où elle en a perdu une grande partie & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller ou l'infuser ; c'est en Avril, à Paris, que sa force est la plus grande, parce que la saison n'est jamais assez avancée en Mars, pour que la violette puisse déjà avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leur saison, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum que lorsqu'il fait chaud, en observant de la cueillir de grand matin, avant que l'ardeur du soleil ait enlevé le meilleur du parfum.

Il faut pour les fruits les mêmes attentions que ci-dessus ; mais il faut observer encore qu'outre que les espèces de ceux qu'emploie le Distillateur sont toutes les meilleures & les plus fines, autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures ; & observer sur-tout qu'ils ne soient point gâtés, ce qui infailliblement ferait perdre quelque chose de la qualité & du prix des marchandises.

Les grains & les épices se distillent

en tout tems ; il n'eſt queſtion pour ces matières que d'un bon choix ; c'eſt à ce choix que les Diſtillateurs ſe trompent quelquefois, auſſi eſt-il très-facile de s'y tromper, à moins d'une connaiſſance toute particulière. C'eſt dans la ſuite de ces Chapitres, que nous traiterons amplement de toutes les connaiſſances qui ſont néceſſaires pour ne pas ſe tromper dans le choix de toutes les matières que les Diſtillateurs emploient le plus ordinairement, ſoit fleurs, ſoit fruits, ſoit épices ou aromates, pour leſquels encore il faut une connaiſſance exacte ; car quelques-unes ſe reſſemblent comme l'aſpic & la lavande, la méliſſe ou la citronelle, & encore pluſieurs eſpèces, qu'il faut ſavoir diſtinguer pour faire un bon choix.



CHAPITRE XIV.

Sur la filtration des Liqueurs & le paſſage à la Chauſſe.

FIltrer, c'eſt faire paſſer les liqueurs par quelque choſe de poreux, pour les dépouiller des parties qui obſcurciſſent leur brillant.

Rien n'eſt ſi fin que la liqueur qui vient

de diſtiller, lorſque le Fabricant fait attention ; mais le ſirop & les couleurs les obſcurciſſent ; & pour les clarifier on les paſſe.

Comme, après ce mélange, les liqueurs ne ſeraient ni potables, ni en état d'être expoſées en vente, il eſt néceſſaire, pour les débarraſſer de ce qui les rend nébuleuſes, de les faire paſſer par le ſable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le paſſage des liqueurs par le ſable ou le papier gris s'appèle filtration ; celui par le drap ou la futaine s'appèle le paſſage à la chauſſe.

Malgré l'attention du Diſtillateur dans les diſtillations ordinaires, il arrive très-ſouvent que quelques parties aqueuſes s'enlèvent avec les eſprits, ſoit au commencement de l'opération dans les recettes où les phlegmes montent les premiers, ſoit ſur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers ; dans ces deux cas, il eſt preſque impoſſible que cela ſoit autrement ; & même il eſt quelquefois néceſſaire d'en tirer.

Lorſqu'on diſtille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les phlegmes montent d'abord ; & on pourrait ôter du récipient cette première partie ſans ôter beaucoup de parfums aux choſes qu'on diſtille.

Lorsqu'on distille des épices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matières, resterait, si on n'avait l'attention de laisser couler une partie des phlegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas. Quand, au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas, en supposant que l'on n'en mette précisément que la recette qui convient à chaque opération.

Mais, comme les phlegmes rendent ordinairement les liqueurs un peu nébuleuses, on peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement les esprits distillés dans un autre récipiant, la partie aqueuse étant plus pesante, reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, vous mettrez du coton dans un entonnoir, & vous ferez passer les esprits à travers ce coton, qui se charge des phlegmes & mange leur blancheur. Il faut avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reste des parties phlegmatiques qui peuvent demeurer dans la liqueur distillée, se perd par la force des esprits qui emporte la blancheur, quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quant aux liqueurs, l'eau, le sucre & les couleurs, ainsi que nous l'avons dit plus haut obscurcissent entièrement la netteté & le

brillant des esprits distillés, & laisseraient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les liqueurs ont autant besoin de plaire aux yeux qu'au goût, il est donc nécessaire de les débarrasser de tout ce qui peut les obscurcir & leur ôter cet éclat qui peut leur être si avantageux.

Pour filtrer les liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage ; il faut que le sable en soit extrêmement fin ; & quand il s'est chargé de quelques parties de sucre, la liqueur passe extrêmement claire. Cette méthode ne sert guères que dans le cas où le Facricant aurait une grande partie de liqueur de la même espèce ; & dans celui où l'on serait obligé de se servir de la même méthode pour une autre partie de liqueur d'espèce différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâtât la seconde liqueur. L'embarras de laver le sable chaque fois qu'on change de liqueur est une des raisons qui empêchent le plus les Distillateurs de faire usage de cette méthode, quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris est d'un usage plus commode & plus ordinaire : on se sert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas ou d'une gaze, sur lesquels ont met une feuille de

papier à filtrer qui n'eſt pas collé. Plusieurs perſonnes n'obſervent pas de mettre une gaze ſous le papier, & s'expoſent par-là à recommencer ſouvent la même opération, parce que n'étant point collé, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de conſiſtance, il eſt ſujet à ſe déchirer. L'embarras de la première méthode, la longueur de cette ſeconde, ont fait préférer aux Diſtillateurs la méthode de ſe ſervir de la chauſſe dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier à l'un & à l'autre inconvénient; mais elle n'eſt pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t-il que les liqueurs ſoient aſſez fines, quand elles n'ont paſſé qu'à la chauſſe, pour être ſans nuages.

Cet uſage de la chauſſe a été trouvé ſi commode & eſt devenu ſi commun, qu'on ne ſe ſert d'autre choſe pour clarifier les teintures, les infuſions & toutes les liqueurs indiſtinctement. Cependant, comme l'expérience démontre que les liqueurs qui ne ſont clarifiées que de cette façon, dépoſent toujours, j'en reviens à conſeiller l'uſage de la filtration par le papier, comme la ſeule bonne méthode de dépouiller les liqueurs de tous nuages, & de ne ſe ſervir de la chauſſe que pour les ratafiats & les liqueurs communes.

On se sert, pour faire les chausses, de drap de Lodève qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut on attache plusieurs cordons pour la suspendre, & on y verse la liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette après la première filtration, on la repasse, & trop souvent les Distillateurs s'en tiennent à ce second passage, ce qui fait que les liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération, jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la liqueur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu de drap de Lodève, se servent de futaine ou d'autre étoffe, qui n'est pas plus serrée. Je regarde comme impossible que la liqueur puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des chausses, qui est moins en usage, & qui cependant est la meilleure. Prenez du drap qui soit serré & fin : vous ferez une chausse, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins, de circonférence : vous fendrez le drap en deux parties, que vous coudrez séparément, de sorte qu'elle ait la forme d'une culotte : vous prendrez ensuite une bouteille ordinaire, dont le fond soit percé ; & vous attacherez la chausse au col de la bouteille, en la liant fortement : la bouteille étant renversée, tiendra

lieu d'entonnoir à la chauſſe : vous placerez enſuite cette bouteille avec ſa chauſſe dans l'ouverture d'une crûche de grès, & vous verſerez votre liqueur dans la bouteille, qui tient lieu d'entonoir. Cet uſage eſt d'autanr meilleur, qu'on obvie à l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher exactement le fond de la bouteille.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches, ſoit fines, ſoit communes, vous choiſirez le drap le plus fin qu'il ſoit poſſible & le plus ſerré; ſans cela vos liqueurs ne ſeraient jamais bien nettes. Si ce ſont des liqueurs colorées, telles que l'Eau Clairette, le Parfait-Amour, l'Eſcubac, l'Huile de Vénus, l'Eau Romaine, l'Archi-Epiſcopale, &c. dont les teintures épaiſſiſſent conſidérablement les liqueurs à cauſe des différentes matières qui y entrent, vous pourrez employer, pour faire les chauſſes, du drap plus commun & moins frappé; afin que les chauſſes, qui ſe chargent & s'engraiſſent, laiſſent paſſer la liqueur, & qu'on ne ſoit pas obligé de les nétoyer ſouvent dans la même opération; ce qui ne pourrait arriver ſans perte de tems, ou diminution de marchandiſes, ſoit en qualité, ſoit en quantité.

Il eſt un moyen d'abréger l'opération, & qui clarifie les liqueurs ſans avoir beſoin de les faire paſſer pluſieurs fois;

c'eſt de coller les chauſſes ; voici la manière de le faire.

On prend de la colle de poiſſon, qu'on coupe en petits morceaux ; on l'a fait fondre enſuite dans de l'eau un peu chaude ; on a ſoin de la remuer juſqu'à ce qu'elle ſoit bien fondue ; on la laiſſe dans cet état, environ vingt-quatre heures.

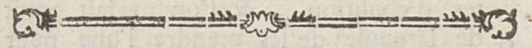
Une obſervation, qu'il eſt eſſentiel de faire faire aux Lecteurs, c'eſt que dans le cas où l'on colle les chauſſes, il faut que la liqueur ſoit un peu plus forte en eſprits, à cauſe que la filtration étant longue, l'évaporation eſt plus conſidérable.

Pour coller la chauſſe, vous mettrez la colle fondue dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clarifier ; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetterez promptement ce mêlange dans l'eau chaude ; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la chauſſe, empêchera la liqueur de paſſer ſi promptement, & la rendra auſſi nette qu'elle pourrait être, après pluſieurs filtrations ordinaires.

Si vous paſſez à la chauſſe des liqueurs fines, vous vous ſervirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous employerez des chauſſes d'un drap ſerré, & vous mettrez pour l'engraiſſer de la caſſonade dans le ſirop, dans cette pro-

portion-ci ; une demi-livre pour cinq pintes de liqueur , ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poisson , vous en mettrez une demi-once fondue & préparée, ainsi que nous l'avons dit , pour une grande chausse ; & pour les petites , environ deux gros ; & vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.



CHAPITRE XV.

De la fermentation & des matières qui peuvent donner de l'eau-de-vie.

NOus ne toucherons que légèrement cet article , trop au-dessus de notre matière ; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quelques Auteurs qui l'ont traitée spécialement.

Lémery en donne une définition abrégée , qui m'a toujours paru assez claire , & à la portée de tout le monde.

» La fermentation , dit-il , est une » ébullition causée par des esprits qui , » cherchant issue pour sortir de quelques » corps , rencontrent des parties terres-

„ tres & groſſières qui s'oppoſent à leur „ paſſage, font gonfler & raréfier la matière, juſqu'à ce qu'ils en ſoient détachés : or dans ce détachement, les „ eſprits diviſent, ſubtiliſent & ſéparent „ les principes ; en ſorte qu'ils rendent „ la matière d'autre nature qu'elle n'était „ auparavant.

„ Quoiqu'il y ait, pourſuit-il, quelque „ différence entre l'effervefcence & la fermentation, comme nous l'avons démontré, néanmoins on confond ces ſortes d'ébulition, & l'on ne fait point „ de ſcrupule de les prendre l'une pour „ l'autre * „.

M. Macquer, en d'autres termes, dit à-peu-près la même choſe : On entend par fermentation un mouvement inteſtin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel réſulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaiſon de parties.

Une certaine quantité de parties ſalines, huileuſes, terreſtres & aqueuſes, une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les ſubſtances végétales & animales, ſont ſuſceptibles de fermentation, parce qu'elles ont toutes les principes ci-deſſus, en proportion convenable :

* Explication préliminaire des Termes de Chymie, *pag*. 65.

quelques-unes

quelques-unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise ; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui diffèrent entr'elles par les produits qui en résultent. La première produit les vins & autres liqueurs spiritueuses : on l'appèle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisième est un Sel alkali, non fixe & même très-volatil ; on l'appèle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeraient par ces trois états successivement, si on les abandonnait à elles-mêmes.

Le suc de presque tous les fruits, toutes les substances végérales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes espèces, délayées dans une suffisante quantité d'eau, sont les matières les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles ; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties ; ce mouvement occasionnera un petit sifflement, & il augmentera peu-à-peu, au point qu'on verra les parties grossiè-

res de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & ſe mouvoir en tous ſens, & être jetés à la ſuperficie ; quelques bulles d'air ſe détachent enſuite de tems en tems, & la liqueur acquiert une odeur piquante & pénétrante, occaſionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs ſont malfaiſantes ; il faut éviter, autant qu'il eſt poſſible, de les reſpirer trop long-tems.

Quand la liqueur a fait à-peu-près tous ſes premiers efforts, on ſcellera le vaiſſeau, parce qu'elle paſſerait au ſecond degré, & enfin à la putréfaction, ſi on les laiſſait travailler plus long-tems. Ce qui reſte des parties groſſières ſe précipite au fond ; la liqueur, qui, avant ce premier degré de fermentation, n'était que douce & ſucrée, acquiert une ſaveur agréable & piquante, & ſans acidité.

C'eſt de cette liqueur, qu'on en tire une ſeconde, vraiment ſpiritueuſe, inflammable, légère, pénétrante, & d'un blanc jaune, agréable à la vue & au goût ; cette liqueur eſt l'eau-de-vie. Quelque ſpiritueuſe que ſoit cette liqueur, il reſte encore beaucoup de parties aqueuſes & phlegmatiques ; on l'en dépouille en la diſtillant, & on l'appèle eſprit-de-vin. L'eſprit-de-vin reſtant encore chargé de quelques-unes de ces parties phlegmatiques, on le diſtille une troiſième fois, & on l'appèle eſprit rectifié ; s'il eſt rec-

tifié autant qu'il le peut être, on l'appèle esprit ardent. Toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation ; quelques-unes n'éprouvent que le second, d'autres que le troisième. Ce que nous avons dit des trois degrés dans un même sujet, suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou troisième fermentation, les éprouve toutes ; mais qu'elle passe si rapidement par le premier, pour aller au second ; ou du premier & second, pour aller au troisième, qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier degré, qui est promptement une désunion totale des principes.

C'est ainsi que j'ai réduit sommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation ; c'est tout ce qu'il en faut pour notre partie, où il suffit de faire comprendre ce phénomène, principe de toute distillation.

On peut voir par ce que nous venons de dire, que toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse, en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en portion suffisante. Ainsi les fruits, comme le raisin, les pommes & les poires, le bled & autres semences farineuses, le genièvre, le sucre, &c. sont les matières les plus

fusceptibles de cette fermentation, & conféquemment les plus propres à donner de-l'eau-de-vie.

Le raisin eft de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, & qui donne la meilleure qualité : on en tire d'une infinité de chofes ; & il eft fans doute plufieurs fubftances fur lefquelles on n'a point encore fait d'effais, qui en donneraient peut-être une bonne quantité. Un Diftillateur trouve partout des matières du reffort de fon art.

Nous allons dire dans le Chapitre fuivant de quelle façon fe fait l'eau-de-vie, & indiquer les matières les plus propres à cette fabrique.



CHAPITRE XVI.

De la manière de faire l'eau-de-vie : les boiffons propres à cette fabrique : la lie & le marc du raifin.

L'Eau-de-vie eft la bafe de prefque tout ce que fait le Diftillateur. Sa fabrique eft d'ordinaire étrangère à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer fans honte comment elle fe fait : peut-être même ferait-il plus avantageux aux diftillateurs, fi le com-

merce des liqueurs n'était pas suffisant pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit, il faut connaître les qualités des vins, & les climats. Ceux qui ne peuvent pas assez s'en rapporter à leur goût, pourront faire un essai sur quelques pièces de vin, & juger par ce qu'elles auront rendu, du bénéfice qu'on pourra faire sur une partie plus considérable, & sur la fabrique.

Quand on doit distiller une partie considérable de vin, il faut d'abord visiter la chaudière & s'assurer, autant qu'il est possible, qu'elle ne transpire par aucun endroit. Si la chaudière est neuve, il faut, avant de s'en servir, faire bouillir dedans autant d'eau que vous mettriez de vin si vous opériez, pour ôter le goût de l'étamure, qui en donnerait infailliblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'est pas neuve, il suffira de la bien laver avec de l'eau nette : il reste toujours un petit goût d'airain, mais il se perd dans un grand tirage ; & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudière aura été bien rincée & bien essuyée, vous la remplirez de vin, jusqu'aux deux tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition ; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau, que vous luterez exactement ; & vous disposerez le réfrigérant, de façon que le bec passe au

travers. Vous ferez enſuite proviſion d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. Toutes ces précautions étant bien priſes, vous commencerez par faire un grand feu ſous la chaudière pour la faire bouillir ; & quand elle ſera en bon train, vous aurez ſoin de le diminuer peu-à-peu pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vu au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, vous mettrez, pour le ſecond tirage, un récipient qui puiſſe contenir à-peu-près la même quantité, pour n'être pas toujours dans l'incertitude s'il en reſte peu ou beaucoup, & pour ne pas perdre de la marchandiſe en n'en tirant pas aſſez, ou le gâter en en tirant trop; de ſorte que ſi le vin rend un ſixième au tirage, & que le tirage ſoit de ſix pièces, le récipient doit contenir un muid; s'il rend un peu plus, on garde le reſte pour le repaſſer dans un ſecond tirage. Il eſt naturel de paſſer deux fois l'eau-de-vie pour lui donner une bonne preuve.

Les grains & ſemences farineuſes, ainſi que nous l'avons dit ci-devant, ſont propres à faire de l'eau-de-vie ; voici ceux dont on fait uſage plus communément ; le froment, l'orge & tout autre bled, le genièvre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroſer le bled, ſoit fro-

ment, soit orge. On l'arrose plusieurs fois, pour le disposer à germer; ensuite on l'étend pour le faire sécher. Lorsque le bled commence à germer, on l'écrase à moitié; ensuite on le met dans une cuve, ou une chaudière, avec de l'eau morte, c'est-à-dire, de l'eau qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant: quelques personnes, au-lieu de faire bouillir de l'eau, ainsi que nons l'avons dit, en mettent dans une grande auge de pierre, exposée au Soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de suite: cette méthode est excellente, lorsqu'on en a une grande partie à faire. On met ensuite le grain à demi-écrasé dans cette eau morte, qui le dispose bientôt à la fermentation; & quand ce grain infusé a acquis la force spiritueuse requise, on le distille; & on en tire de l'eau-de-vie.

Notez que l'eau-de-vie de grains a besoin d'être passée deux fois, la première aurait trop de phlegmes, & la seconde sera très-spiritueuse.

On en peut tirer de tous les fruits en général: on les écrase à moitié, on les met ensuite dans un vaisseau, le marc & la liqueur ensemble; ils fermentent & acquièrent une qualité vineuse; & c'est de cette liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie.

En Savoie, on tire de l'eau-de-vie du jus de cérise.

On en tire pareillement du genièvre : on l'écrase comme les grains ; on met avec le grain un peu d'eau, seulement pour le disposer à la fermentation ; & quand il est parvenu au degré qu'on desire, on le presse pour en exprimer la liqueur : & c'est de cette liqueur ou jus que se fait l'eau-de-vie de genièvre.

On en tire aussi de la bierre, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Isles de l'Amérique, de Madère & de Canarie, où croît le roseau qui porte le sucre, on met en fermentation le suc qui sort de ce roseau, & ayant acquis le degré de fermentation nécessaire, on le distille & il vient une eau-de-vie, qu'on appèle en ce pays le Taffia.

Plusieurs autres substances, par la même préparation, pourraient donner le même produit ; mais la petite quantité qu'on en tirerait ne serait pas suffisante pour indemniser le distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons au choix des différens vins, pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs, celle qui rend la plus grande quantité d'esprits, & la meilleure qualité, l'expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire ; chaque terroir, chaque climat, chaque

espèce de raisin varie pour la quantité & la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des raisins qui ne sont bons que pour manger ; d'autres qu'on fait sécher, tels que sont ceux de Damas, de Corinthe, de Provence & d'Avignon ; ceux-là ne sont pas propres à faire du vin. Le verjus n'est propre qu'à confire.

Il y a des vins très-propres à brûler, d'autres qui le sont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force : les vins d'Orléans & de Blois rendent encore davantage : mais les meilleurs sont ceux de territoires de Coignac & d'Andaye, qui sont cependant du nombre des moins potables du Royaume : au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne, qui sont d'un goût très-fin, sont très-peu propres, parce qu'ils rendent très-peu au tirage.

Observons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muscats, ceux de Saint-Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très-peu d'eau-de-vie au tirage : ce qui reviendrait au Fabricant à un prix quatre fois au-dessus de celui qu'il pourrait la vendre. Celle qu'on en tire est très-bonne, comme liqueur simple, parce qu'elle con-

ve toujours la qualité liquoreuſe & le goût des vins dont elle eſt tirée ; mais en vieilliſſant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plaît pas aſſez aux étrangers ; mais il ne fait pas fortune en France.

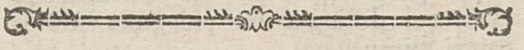
Un des plus grands avantages de la diſtillation, eſt de tirer parti, au profit du commerce, des choſes même qui paraiſſent n'avoir nulle valeur, comme de la lie & du marc de vin.

Pour diſtiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de ſable au foud de la chaudière, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût ; & obſerver ſur-tout de ne pas pouſſer le feu auſſi vivement qu'on le pouſſe lorſqu'on fait brûler ſimplement du vin. La conduite au reſte eſt à-peu-près la même dans l'une & l'autre fabrique ; & les attentions à prévenir les accidens doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut diſtiller le marc de vin il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudière, qui ſera ſoutenue par un trépied, d'environ un demi pied de hauteur : il faut que cette planche ſoit percée comme une écumoire : on mettra enſuite de l'eau dans la chaudière à la hauteur d'un demi pied, de ſorte que l'eau paſſe la planche d'un travers de doigt ; enſuite

vous mettrez le marc de vin sur la planche, & vous pousserez le tirage à grand feu. Si le marc n'a pas été extrêmement pressé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle sera au contraire inférieure si le marc l'a été davantage.

Les Vinaigriers tirent aussi partie de l'une & de l'autre pour faire du vinaigre.



CHAPITRE XVII.

De l'Esprit-de-vin, simple & rectifié.

ON appèle esprit-de-vin simple, une partie d'eau-de-vie distillée, & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui lui était restée après la première distillation, & c'est ce qu'on appèle esprit-de-vin simple. On appèle esprit-de-vin rectifié cet esprit-de-vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic, pour le débarrasser, autant qu'il est possible, de toute la partie phlegmatique qui peut être restée après les distillations précédentes. Enfin, on appèle esprit ardent, celui dans lequel, après plusieurs rectifications, il ne reste plus aucune partie aqueuse ou phlegmatique. L'esprit-de-vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs ; ainsi il est essen-

tiel de ſavoir le diſtiller. Selon la défi-nition que nous en avons donnée, il ne faut que diſtiller une certaine quantité d'eau-de-vie ; mais cette quantité d'eſprit-de-vin qu'on en tire, diffère ſouvent ; elle eſt toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on diſtille. C'eſt au diſtillateur à faire attention lorſque la partie phlegmatique commence à s'enlever, ce qui s'apperçoit aiſément par la couleur blanche, qui diſtingue les phlegmes de la partie ſpiritueuſe.

La rectification des eſprits étant une opération plus délicate, demande auſſi d'être diſcutée un peu plus profondément. Nous avons dit, que rectifier des eſprits, c'était repaſſer l'eſprit-de-vin à l'alambic. La méthode la meilleure dans cette opération eſt celle-ci : quand on a tiré l'eſprit-de-vin ce qui doit être à peu-près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie relativement à ſa force, on ôte de l'alambic ce qui y reſte ; & l'on remet dans la cucurbite la partie diſtillée, à laquelle on fait la même choſe que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'eſſaie en en faiſant brûler un peu dans une cuiller ; quand le feu eſt éteint, on juge par l'eau qui reſte, à quel point l'eſprit-de-vin eſt rectifié ; ſi l'on juge qu'il ne ſoit point encore porté à la perfection où on le ſouhaite, on procède de même que ci-deſſus, & on le repaſſe

une ſeconde ou troiſième fois à l'alambic, juſqu'à ce qu'il ſoit au degré qu'on deſire.

La rectification des eſprits eſt la plus dangereuſe opération de la diſtillation, celle par conſéquent qu'il faut ſuivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandiſe, que par rapport à la perſonne du Diſtillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit ſur les accidens dans trois ou quatre chapitres, regarde principalement la rectification des eſprits. C'eſt ſur-tout dans celle-ci qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir ſouvent l'alambic, & où la préſence d'eſprit eſt le plus néceſſaire au Fabricant, s'il veut prévenir des accidens auxquels il eſt très-difficile de remédier en cette partie.

L'eſprit-de-vin rectifié ſelon la façon que nous venons de dire, eſt fort brillant, & s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus ſûre eſt le bain-marie, ou celui des vapeurs pour éviter le danger; & celle dont on ſe ſert le plus ordinairement eſt de rectifier à feu nud; elle eſt auſſi la plus dangereuſe. La meilleure, mais la plus longue eſt celle de reſtifier avec un alambic au ſerpentin.

Quand on veut donner le dernier de-

gré de perfection à l'eſprit-de-vin rectifié, il faut le mettre, après la rectification, ſur un feu de ſable dans un vaiſſeau de rencontre. Voilà, ſur la rectification des eſprits, ce qu'on doit obſerver, & ce qu'on en peut dire : il nous reſte à parler du choix & des preuves de l'eau-de-vie & de l'eſprit-de-vin, tant ſimple que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre ſuivant.



CHAPITRE XVIII.

Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Eſprit-de-vin, tant ſimple que rectifié.

LA connaiſſance des choſes qu'on emploie doit être de tous les états; ainſi il ſerait honteux à un Diſtillateur de ne pas connaître ou de ne pas ſavoir choiſir ce qui fait le fond de ſon commerce. L'eau-de-vie eſt ſon principal objet; la connaiſſance par conſéquent ne peut lui en être indifférente. Parmi les preuves les plus uſitées pour juger de l'eau-de-vie, je rapporte celles-ci comme les plus ordinaires & les plus ſûres; il faut d'abord examiner ſi elle eſt bien nette & bien brillante; ſi elle n'eſt ni trop blanche ni trop nébuleuſe. Si elle ſe trouve à cet égard telle qu'on la ſou-

haite ; il faut en verſer dans un verre, obſerver ſi elle pétille, ſi elle mouſſe, & ſi la mouſſe, en s'abattant, laiſſe ſur l'eau-de-vie des véſicules, & ſi ces véſicules y reſtent long-tems. Si les véſicules tiennent, & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités que nous avons dites, on en peut juger avantageuſement.

Une ſeconde preuve eſt de prendre du papier qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : ſi l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouille, vous pouvez décider que l'eau-de-vie eſt plus phlegmatique qu'elle ne doit l'être ; car l'humidité qui s'étend, n'eſt autre choſe que la partie aqueuſe.

Une troiſième preuve, c'eſt de verſer un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main & de frotter ; ſi elle ſe déſſèche promptement, l'eau-de-vie eſt ſpiritueuſe ; s'il reſte de l'humidité, elle eſt à coup sûr phlegmatique.

La meilleure façon d'en juger, c'eſt d'être un peu gourmet en cette partie : le goût décide mieux encore que toutes les preuves ci-deſſus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui ſe défient de leur goût, peuvent ſe ſervir des preuves ci-deſſus.

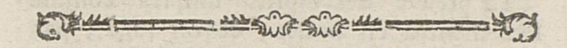
La meilleure enfin & la plus ſûre, eſt d'en diſtiller. Lorſqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour

lors, parce qu'elle rend, au tirage, du prix qu'on y peut mettre. Quantité de personnes se laissent prévenir par la couleur, & décident de la bonté sur l'apparence; mais ils ignorent que cette couleur jaune est souvent l'effet d'une teinture que lui donne le Marchand. Ceux qui se connaissent en cette partie, ne se laissent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très-équivoque, comme elle l'est en effet; ils lui préfèrent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle soit nette & brillante, lorsqu'il est question de distiller, parce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la veille. Ceux qui la vendent en détail, préfèrent l'eau-de-vie vieille & plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette dernière rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il est très-facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle que celle qui ne l'est pas; l'eau-de-vie de vin, de celles qui sont faites de grains ou avec d'autres boissons, ou avec la lie & le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains ou d'autres boissons que le vin, sont âcres & moins spiritueuses; celles de lie & de marc de vin ont d'ordinaire un goût de feu & même d'empyreume.

La preuve des esprits simples consiste seulement à en brûler, & on juge, par ce qui reste, de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés sont de plusieurs sortes ; quelques personnes jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains qui demeurent très-sèches le moment d'après, si les esprits sont bien rectifiés : d'autres enfin font tremper du coton ou du papier ; & l'approchant d'une chandelle, les enflamment ; si le feu des esprits brûle le papier ou le coton, on est sûr de leur perfection ; s'ils ne brûlent pas, ils sont flegmatiques ; car c'est l'humidité qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler : la preuve la plus sûre est de mettre le feu à un cuillier où vous aurez mis l'esprit-de vin, & si tout se consomme, qu'il ne reste aucune humidité, pour le sûr votre esprit est de toute qualité. Voilà, sur les differentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-vin, tant simple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, & ce qui est le plus en usage.





CHAPITRE XIX.

De la connaiſſance & du choix des Fleurs qu'on emploie dans la Diſtillation.

LEs Diſtillateurs emploient les fleurs de deux manières : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du ſafran, de la fleur d'hyacinte, de la giroflée & autres : ou pour en diſtiller le parfum, comme ſont la roſe, l'œillet, le jaſmin, la violette, la jonquille, la tubéreuſe, les fleurs des plantes aromatiques, comme celles du thim, du romarin, du baſilic, de l'aſpic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférans, comme celles de l'oranger & autres.

Il eſt eſſentiel aux Diſtillateurs de ſavoir choiſir les fleurs qu'ils emploient, & de les employer dans les temps qu'elles ſont dans leur force ; la règle générale pour cette partie eſt de les cueillir toujours avant le lever du Soleil, lorſque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enlève, en ſorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour a ſûrement

beaucoup moins d'odeur que celle qui l'est le matin.

Il faut ajouter encore qu'il est des fleurs, comme la violette, qu'on trouve dans deux saisons; mais la violette printanière est toujours la meilleure; la violette simple qui croît dans des endroits exposés, est préférable à celle qui vient à l'ombre; la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double: cette dernière est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celles dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premières sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût & la teinture violette; l'œillet, la giroflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum; la tubéreuse, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appèle autrement Néroly, qu'on emploie en ratafia dont on fait des confitures sèches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeurs ou de santé, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle ou la quintessence, telles sont la rose, la fleur d'orange, la lavande, &c. desquelles on peut tirer la quintessence qu'on

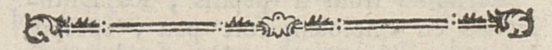
emploie au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de distinguer celles qui se ressemblent, telles sont l'aspic & la lavande, celles des fruits à écorce, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, & dont un homme sans expérience confond les quintessences, à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre indifféremment toutes sortes de fleurs, pour extraire les teintures ; telles fleurs ont en effet une couleur très-brillante, & donneraient la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parce qu'elles sont de mauvaise odeur, ou donneraient un mauvais goût. Mais quelques bonnes, à cet usage, que soient les fleurs dont nous avons déjà parlé, on verra dans le chapitre sur les couleurs & les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parce que les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier, lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, & de la réussite desquels on peut s'assurer par ce que l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que, dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il saura toujours tirer parti de ce

qu'il trouvera, & qu'il le saura toujours embellir & perfectionner.



CHAPITRE XX.

De la connaissance des fruits.

LEs fruits qu'emploient les Distillateurs sont de plusieurs sortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noyaux & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédrat, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, sont excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert de zestes de ces différens fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus. Mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans le pays, où ces fruits ont pris naissance ; parce que, outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coûtent dans ce pays-ci, en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix qu'on doit en faire, aux chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamotte est plus ordinairement employée dans

les eaux d'odeurs, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pepins, les Diſtillateurs en emploient fort peu, excepté la pomme de reinette, la poire de rouſſelet & le coing. On fait du ratafia de ces trois fruits; mais la poire de rouſſelet ſe confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coing, comme il eſt propre à la fermentation ſpiritueuſe, on peut diſtiller l'eau ſpiritueuſe qu'il rend par la fermentation; & l'eſprit de cette eau, ou liqueur vineuſe, s'emploie avec ſuccès à une liqueur, qui aurait acquis toute la fineſſe du goût de ce fruit, & la qualité bienfaiſante qu'on lui connaît pour l'eſtomac.

On ſe ſert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia; on en fait encore un ratafia double ou hypothèque, qui acquiert en vieilliſſant une perfection inconcevable.

On ſe ſert des fruits à noyaux pour le ratafia; tels ſont les ceriſes, les prunes, les abricots, les pêches; ces quatre eſpèces ſe confiſent à l'eau-de-vie. Il eſt encore d'autres fruits, que les diſtillateurs emploient pour les ratafias & les ſirops; tels ſont la fraiſe & la framboiſe, qu'on emploie dans pluſieurs ratafias, pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mûres & les framboiſes pour colorer les ratafias, ainſi

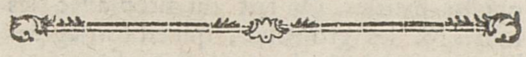
que les merises. On fait du sirop avec les mûres & les groseilles, qui est fort agréable au goût, & dont on fait usage pour les malades.

Les fruits à coque servent aussi, dans le commerce de la distillation, à plusieurs usages. On fait du ratafia de noix, & on confit ce fruit à l'eau-de-vie, lorsqu'il est encore tendre.

On se sert des amandes pour l'eau de noyau; on tire de ce même fruit, ainsi que des noisettes, & de la noix de ben, des huiles pour les essences parfumées.

On ne parle ici que de ceux dont les distillateurs se servent le plus communément: il en est beaucoup d'autres, qu'on pourrait employer avec autant de succès. Il suffit d'avoir indiqué ici l'usage qu'on en fait: c'est aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût; mais la méthode & les procédés que nous donnons, serviront toujours pour diriger les opérations.





CHAPITRE XXI.

De la connaissance des plantes aromatiques & vulnéraires.

ON appèle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces Plantes conservent cette odeur long-tems après qu'elles sont cueillies, même quand elles sont desséchées.

On appèle plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des plantes vulnéraires, que parce que nous donnerons dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, & sur-tout celle de l'eau d'arquebusade. Les plantes aromatiques & vulnéraires sont en grand nombre; mais nous n'entrons pas dans ce détail; nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus d'usage, comme la mélisse, le romarin, la lavande, l'aspic, la marjolaine, la sauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires, on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

On tire des plantes aromatiques des eaux d'odeur, qui sont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau, & dont on se sert habituellement dans les évanouissemens. On en tire aussi des quintessences, qui tiennent lieu des plantes mêmes, dans les saisons où l'on n'en trouve plus.

On distille les aromatiques en deux façons ; ou à l'eau, pour en tirer des eaux simples ; ou à l'esprit-de-vin, pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contribuent à la santé, en contribuant à la propreté du corps.

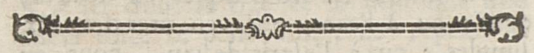
Les meilleurs vulnéraires qu'on puisse employer, sont ceux qui nous viennent de la Suisse. On envoie ordinairement ces plantes sèches, feuilles & fleurs ; mais elles conservent assez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les plantes vulnéraires dont on se sert pour l'eau d'arquebusade, viennent toutes en France ; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'est sur-tout dans le tems qu'elles sont en fleurs, qu'il faut en faire usage. On les distille à l'eau simple ; mais celles qui sont distillées à l'esprit-de-vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des plantes aromatiques entrent dans le pot-pourri, on s'en sert aussi pour les sachets de senteur. La règle générale est de les em-

ployer dans leur force, & de les cueillir, comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les plantes, tant aromatiques que vulnéraires, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux chapitres qui en parlent.



CHAPITRE XXII.

De la connaissance des Epices & des Grains.

LE grand usage qu'on a fait de tout tems des épices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus seul qu'on en a fait, les a rendu dangereuses.

Le Distillateur emploie les épices dans beaucoup de parties de son commerce ; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connaître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le girofle, la canelle, la muscade & le macis.

De ces quatre espèces on tire des esprits par la Distillation, des teintures par infusion & des huiles essentielles, comme nous le dirons ci-après ; elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeur, & sur-tout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne se pas tromper dans le choix des épices ; cette connaissance est d'autant plus essentielle, qu'elles entrent dans la plupart des liqueurs de goût.

Ce que nous en disons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connaissances préliminaires que nous nous sommes proposés de donner avant de passer aux opérations de la distillation, & afin de ne rien omettre des choses qu'il est essentiel de savoir avant d'opérer.

Il ne nous reste, pour achever cette espèce d'Introduction à la Distillation, que de dire un mot sur les grains qu'on emploie ordinairement, sans entrer dans aucun détail, & simplement pour les annoncer.

Les grains les plus connus dans la distillation, sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, le genièvre, l'aneth, le céleri & le persil, le chervis, le carvi, la carotte & autres. On en extrait l'esprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût. On en tire l'huile essentielle, on fait des infusions, telles que le ratafia de vespétro, ou ratafia des sept graines.

Le café est d'une espèce si excellente, que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue & séparément.

C'est sur les principes que nous avons

établis, que nous allons procéder dans le cours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs, enſuite par les plantes aromatiques & vulnéraires, de-là nous paſſerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines, & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs, les eſſences, les ſirops, les ratafias & les infuſions.



CHAPITRE XXIII.

De la Fleur d'Orange.

L'Oranger eſt un arbre fort connu, on le cultive ici avec ſuccès ; mais les pays où il croît naturellement, ſont la Provence, le Languedoc, le Portugal, Malte, l'Italie. Il en croît dans d'autres pays, mais ceux-ci ſont les plus connus. La fleur de cet arbre eſt blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante & très-agréable à l'odorat & au goût.

Il faut prendre garde de ne pas vous tromper dans le choix des fleurs ; celle de bergamotier eſt plus belle & moins bonne que la véritable fleur d'orange : on le diſtingue à la fleur, qui eſt plus forte, le parfum moins agréable, le haut a un peu de rouge.

Ayez de la fleur d'orange fraîche, cueillie après le lever du Soleil ; mettez

la feuille & le cœur de la fleur ſans l'éplucher, dans la cucurbite, avec de l'eau; vous mettrez votre alambic ſur le feu, en obſervant bien les règles de la diſtillation. A feu nud, il faut un feu plus violent que quand on diſtille à l'eau-de-vie, parce que l'eau étant plus peſante & point ſpiritueuſe, elle monte plus difficilement, & ne peut même monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parce que ſi on en tirait trop, la fleur s'attacherait au fond de la cucurbite, brûlerait & gâterait ce qui eſt déjà tiré; ſi on en tirait moins, on perdrait ce qu'on en pourrait tirer de plus. Rafraîchiſſez toujours votre réfrigérant, cela donne de la qualité à votre diſtillation, & conſerve l'odeur : les épluchures même peuvent ſervir; on peut les employer, & l'eau de fleurs d'orange n'en ſera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleurs d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau, pour en tirer deux pintes, ou deux pintes & demi-ſeptier au plus, en obſervant ponctuellement les règles de ce Chapitre.

Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire l'eau de fleurs d'orange ſimple : voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, & le Néroly.

L'eau de fleurs d'orange double ſe fait au bain-marie ; on met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau ſans y mettre ni eau ni eau-de-vie ; l'alambic étant garni on le met ſur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs ; c'eſt ce qu'on appèle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'alambic autant de fleurs qu'il en pourra tenir juſqu'au couronnement ; & lorſque l'alambic eſt dans le bain la chaleur l'amortit petit-à-petit, la fond, & commence à bouillir : c'eſt dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche, cueillie après le lever du ſoleil, dans le beau tems, s'il eſt poſſible ; il ne faut ſe ſervir que des feuilles qui compoſent la couronne ; il faut encore choiſir les fleurs les plus épaiſſes, parce qu'elles rendent davantage à la diſtillation ayant moins de coton ; il faut pouſſer le feu, parce que cette diſtillation eſt plus longue qu'à feu nud, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite ; mais ſur-tout il faut rafraîchir ſou-

vent, si vous voulez que votre eau ait une bonne odeur. Avec l'eau double de fleurs d'orange le Néroly viendra ou quintessence de fleurs d'orange. Comme cette quintessence est la partie huileuse, elle surnagera. Ce Néroly est d'abord de couleur verte, mais après quelques jours il devient rougeâtre ; pour le séparer avec facilité de l'eau double il faut renverser la bouteille ; l'eau double de fleurs d'orange coule la première, & le Néroly vient ensuite : voilà la façon de faire l'eau de fleurs d'orange double, & comment on en sépare le Néroly ou quintessence. Cette eau est parfaite, & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choses auxquelles on en mêle. Mais le Néroly est bien encore au-dessus de cette eau double, on n'en peut pas faire comparaison ; un demi-poisson de Néroly fait plus d'usage qu'une pinte & plus d'eau de fleurs d'orange double ; c'est un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avait autrefois, il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prît jamais, c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger ; cette odeur est si agréable que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur, elle a encore des partisans zélés.

Recette pour l'Eau double.

Vous mettrez dans l'alambic des fleurs d'orange juſqu'au couronnement, ou moins ſi vous voulez moins tirer d'eau ; pour l'avoir bonne n'en tirez au plus que le tiers ſi les feuilles ſont épaiſſes, & moins ſi elles ne le ſont pas. Pour le Néroly la quantité dépend de celle de l'eau double diſtillée, de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus & du meilleur qu'à Paris parce que les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroly.

Pour faire le Néroly ou quinteſſence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité il faut mettre votre eau de fleurs d'orange double dans un alambic au réfrigérant, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'orange ; luter votre alambic, le poſer à feu nud ou ſur un bain de vapeurs, afin que la force du feu faſſe monter la quinteſſence plus facilement : le meilleur Néroly ſe fait au bain de vapeurs, & cette diſtillation met la marchandiſe à l'abri des accidens qui arrivent en diſtillant à feu nud ; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau double ni pour le Néroly le goût de feu ou celui d'empyreume ; l'opération eſt très-longue & parfaite.

Eau de Fleurs d'Orange : Liqueurs.

Après avoir parlé des eaux simples, doubles, & Néroly ou quintessence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleurs d'orange infusée dans des esprits, qui est liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratafias, dont nous faisons un article à part, quelque chose à dire sur le ratafia de Fleurs d'orange; l'eau de fleurs d'orange dont nous allons parler est une autre liqueur très-différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur il faut mettre plus d'esprit-de-vin qu'au ratafia; cela le rendra plus liqueur parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement faible; c'est au Fabricant intelligent à se bien conduire sur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre que vous n'en mettrez pour le ratafia; quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin simple, & ensuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange double, vous les mêlerez bien & les passerez à la chausse; & quand votre liqueur sera claire elle sera faite.

On peut, si l'on veut, se servir du Néroly; alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'alambic avec le Néroly & de l'eau, le distiller; & quand vous en au-

iez tiré les eſprits vous les jeterez dans le ſirop, les mêlerez & les paſſerez à la chauſſe.

Vous obſerverez dans cette opération que l'on ne diſtille pas la fleur d'orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en liqueur, parce que cette liqueur ne deviendrait jamais claire, les eſprits ſeraient trop chargés d'une quinteſſence dont on ne ſerait plus le maître. C'eſt pourquoi on ſe ſert de l'eau de fleurs d'orange double & du Néroly.

Voyez tout ce que nous avons dit ſur la fleur d'orange, pour régler avec juſteſſe vos opérations.

Recette.

Pour ſix pintes mettez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie dans votre alambic, mettez auſſi trois pintes d'eau, & demi-ſeptier d'eau de fleurs d'orange; & ſi votre eau eſt moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, & diminuer l'eau de votre ſirop à proportion du plus que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroly.

Du Néroly ou quinteſſence de fleurs d'orange vous en mettrez vingt gouttes par pinte dans l'alambic, pour trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie; vous mettrez ſoixante gouttes de Néroly, & alors trois pintes & demi-ſeptier d'eau & une livre de ſucre.

CHAPITRE XXIV.

De la Roſe.

ON peut ranger toutes les roſes ſous deux eſpèces générales, une ſauvage qu'on appèle roſe de chien, & les autres domeſtiques.

Les roſes ſauvages ſont ſimples, ordinairement pâles ; elles ont moins d'odeur que les roſes pâles domiſtiques ; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit eſt d'un grand uſage dans les remèdes.

Les roſes domeſtiques ſont les roſes pâles & incarnates ſimples, les roſes blanches ordinaires, les roſes muſcates & les roſes doubles.

Les roſes pâles ſimples ſont plus odorantes que celles qu'on appèle roſes incarnates à cent feuilles, parce que leur vertu eſt ramaſſée dans moins de feuilles ; & ce ſont de celles-là dont le Diſtillateur ſe ſert le plus communément. On ſe ſert peu de roſes muſcates.

Les blanches communes ſont bonnes pour la diſtillation : la roſe rouge ou de provins ſert pour les remèdes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les roſes auſſitôt après le lever du Soleil, la trop gran-

de chaleur fait diſſiper le parfum : au lieu qu'immédiatement après le lever du Soleil, elles ont conſervé un eſprit de l'air que la roſée de la nuit leur a imprimé, & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parce que l'eau les humecte, & emporte une partie de leur vertu & de leur parfum.

Pour faire l'eau de roſe ſimple, il faut dépouiller ſimplement les feuilles de la roſe, les piler, garnir la cucurbite de votre alambic juſqu'au couronnement, & les diſtiller au bain-marie ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau diſtillée dans l'alambic ſur d'autres feuilles de roſes, préparées comme les premières, & les diſtiller au bain-marie, comme ci-devant.

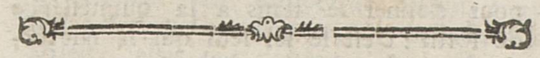
Pour tirer la Quinteſſence de Roſe.

Prenez la roſe fraîche cueillie après le lever du Soleil, & la roſe pâle domeſtique, vous vous ſervirez d'un alambic de verre : vous mettrez un lit de fleurs, un lit de ſel, & vous remplirez votre cucurbite juſqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien preſſées, vous couvrirez votre alambic de ſon chapiteau, le luterez bien, vous boucherez le tuyau, & laiſſerez votre alambic, garni de cette façon, repoſer deux jours entiers,

pour donner le tems à la quinteſſence de ſortir : c'eſt le ſel ſeul qui la fait ſortir des roſes, parce qu'elles n'ont point aſſez de force, & ne diſtilleraient d'elles-mêmes que de l'eau-roſe ; mais le ſel, lui donnant de la force dans cet eſpace de tems, en fait ſortir la partie huileuſe qui eſt la quinteſſence.

Après le tems preſcrit pour la fermentation, vous diſtillerez vos roſes digérées de cette façon. Vous retirerez ce qui diſtillera d'abord, parce que ce ſont des phlegmes que ce qui diſtille en premier lieu ; enſuite vous luterez au tuyau votre récipient ; ce qui viendra enſuite ſera l'eau de roſe, double & la quinteſſence ; vous ſéparerez l'eau d'avec la quinteſſence, comme vous ſéparerez le Néroly de l'eau de fleurs d'orange double. La quinteſſence de roſe n'eſt pas aſſez connue pour être bien à la mode ; mais ſi une fois elle prend, ſon règne ſera de durée. Le mérite de la roſe eſt trop connu pour ne pas eſpérer un heureux ſuccès de la diſtillation de la quinteſſence ; & l'Ouvrier qui la fera bien en tirera parti en ſe faiſant honneur.





CHAPITRE XXV.

Du Lis.

LE lis eſt une fleur blanche, d'odeur forte, onctueuſe, en forme de coupe très-ouverte par le haut; au milieu de la fleur eſt le piſtil, qui eſt couvert d'une pouſſière jaune. Ces fleurs ſont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux ſortes de lis, un dont les fleurs ſont blanches, & l'autre qui les a jaunes. Ces deux eſpèces ſe reſſemblent entièrement aux fleurs près, qui ſont de différentes couleurs ſeulement.

Cette fleur eſt très-bonne à employer; les Parfumeurs s'en ſervent avec ſuccès pour leurs poudres; elle eſt bonne pour la Pharmacie; on en tire une eau ſalutaire. Les Diſtillateurs-Liquoriſtes la ſuppriment totalement.





CHAPITRE XXVI.

De l'Œillet.

Les œillets dont les Distillateurs se servent sont les petits œillets rouges, qu'on appèle œillets à ratafia.

Le petit œillet n'a que quatre feuilles ; pour le bien choisir, il faut qu'il soit d'une couleur rouge, foncée, tirant sur le noir ; que ses feuilles soient bien veloutées ; il faut le cueillir en tems chaud. Cet œillet fleurit trois fois dans l'été ; ce sont ceux de la première sève qu'il faut choisir, ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'emploient ordinairement que ceux de la troisième sève, parce qu'ils sont moins chers & plus communs que ceux de la première.

Vos œillets choisis avec la qualité ci-dessus, vous tirerez les feuilles de cette fleur, & couperez le blanc desdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au sirop ; & moi je dis, que cela ne peut être ; car ce blanc est extrêmement doux. S'il n'y avait que cette raison, je crois qu'il ferait plus à propos de laisser le blanc ; mais la meilleure pour le proscrire, c'est que ce

blanc ôterait dans l'infuſion une partie de la couleur en pure perte, d'autant plus qu'il n'a point d'odeur abſolument; & ce ſont les meilleures raiſons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc, & quand vous aurez épluché vos œillets de cette ſorte, vous les mettrez dans une cruche, & quand votre cruche ſera pleine, vous verſerez de l'eau-de-vie ſur vos œillets, & vous les laiſſerez infuſer l'eſpace de ſix ſemaines avec quelques clous de girofle, pour faire ſortir le goût des fleurs.

Il faut obſerver que ſi vous n'employez pas beaucoup de fleurs, il faut proportionner la cruhe à la quantité que vous en aurez; de ſorte que ſi vous n'en avez pas aſſez pour en remplir pluſieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut que la cruche dont vous vous ſervirez, ſoit abſolument pleine. La raiſon en eſt que, comme la couleur des œillets fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il eſt néceſſaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture; en ſorte que, ſi la cruche n'était pas bien remplie de fleurs lorſque l'eau-de-vie ſerait dans la cruche, les fleurs iraient au-deſſus de l'eau-de-vie, & ne reſteraiant pas au fond de la cruche; les fleurs qui

ſeraient deſſus ne ſeraient pas parfaitement imbibées, & ne ſe déchargeraient pas bien de leur couleur.

Ainſi il faut toujours que votre cruche ſoit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie; il ne faut pas cependant les preſſer, parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en aurait auſſi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche ſera pleine de fleurs & d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne tranſpire, ce qui diminuerait la force de l'odeur de votre infuſion. Au bout de ſix ſemaines vous la tirerez, vous la paſſerez dans un tamis, vous laiſſerez bien égouter les fleurs, vous pouvez même les preſſer. Vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand le ſucre ſera fondu, vous y mettrez votre infuſion, dont vous aurez eu ſoin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle ſera bien mêlée avec le ſirop, vous paſſerez le tout à la chauſſe; & quand ce mêlange ſera clair, votre eau d'œillet ſera faite.

Pour que la liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle ſoit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant ſoit peu ſur la couleur pourpre. Si votre couleur tirait ſur le noir, & qu'elle fût trop foncée, pour la rendre d'un rouge un peu plus clair,

vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de ſirop, & le tout avec diſcernement, car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la règle du goût ; puiſque c'eſt de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'œillet, vous mettrez moitié infuſion & moitié ſirop, & vous emploierez ſix onces de ſucre par pinte d'eau pour faire le ſirop.

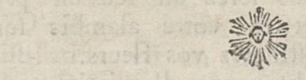
Autre façon de faire l'eau d'Œillet.

On peut encore employer l'œillet d'une autre façon, & cette façon eſt beaucoup plus prompte que la première, & tourne au profit du Fabricant. Perſonne juſqu'ici ne l'avait pratiquée, je l'ai tentée, & j'y ai réuſſi, & c'eſt ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne : la voici.

Lorſque vous aurez épluché vos œillets, de la même façon que nous avons dit ci-deſſus, au-lieu de les mettre infuſer, comme j'ai dit dans ce chapitre, pendant ſix ſemaines, vous les mettrez infuſer dans de l'eau ſur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre œillet aura dépouillé ſa couleur, & de rouge qu'il étoit avant cette infuſion, il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge qui aurait été trempé de vin. Cette opération faite, vous paſſerez vos

fleurs dans un tamis & les presserez ; & selon la force de la teinture vous ferez votre sirop. Si elle est faible, vous ferez fondre votre sucre dans la décoction colorée, & vous mettrez autant de pintes de sirop, que de pintes d'eau-de-vie, & sur le champ votre liqueur sera faite. Vous observerez de piler du clou de girofle, vous en mettrez deux par botte d'œillets, & vous les mettrez dans l'infusion ou dans la liqueur avant d'être passée. Si on veut l'avoir encore plus fine, on distillera l'eau-de-vie avec quelques clous de girofle ; on en fera une liqueur exquise, en faisant le sirop comme aux liqueurs fines ; observez de mesurer votre décoction avant de faire fondre le sucre, & vous ajouterez l'eau qu'il sera besoin d'y mettre.

Le briéveté de cette façon de faire l'eau d'œillet, est d'un grand mérite ; on peut l'avoir dans le même jour. Elle est d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection ; on a d'ailleurs l'agrément de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir aussi promptement qu'il est possible.





CHAPITRE XXVII.

Du Jasmin.

IL y en a de deux espèces, toutes deux bonnes à employer ; le jasmin commun, & le jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celle du jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougeâtres en dehors. C'est ce dernier que les Distillateurs emploient le plus ordinairement ; les Parfumeurs en font un usage très-étendu.

Il faut cueillir le jasmin avant le lever du Soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, & qu'il ait cette vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur du calice verd dans lequel elle est renfermée, & l'employer aussi-tôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluchée de cette façon, vous mettrez vos fleurs dans l'alambic, avec l'eau & l'eau-de-vie portée par la recette.

Ceci fait, vous ferez un feu un peu vif, & vous mettrez votre alambic sur ce feu ; vous distillerez vos fleurs.

Sur-tout ayez beaucoup d'attention, en

diſtillant, qu'il ne vienne point de phlegme, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'aurait plus ſon parfum; car en diſtillant le jaſmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos eſprits, vous boucherez promptement votre récipient. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & quand votre ſucre ſera fondu, au-lieu de verſer vos eſprits dans le ſirop, vous verſerez le ſirop dans le récipient ſur les eſprits parfumés.

Vous boucherez auſſi-tôt le récipient, & ne le paſſerez à la chauſſe que le jour ſuivant, pour donner aux eſprits diſtillés le tems de ſe refroidir parfaitement pour conſerver leur odeur, qui en s'exhalant, ferait tort à votre liqueur, & enfin pour que ces mêmes eſprits pénètrent bien le ſirop.

Ayez ſoin quand vous le paſſerez à la chauſſe, de bien couvrir l'entonnoir, par la même raiſon. Ce n'eſt qu'en obſervant exactement ce que nous diſons, que vous pourrez faire de bonne eau de jaſmin. Ce n'eſt pas un petit mérite pour le Diſtillateur.

Il s'en trouve ſi peu de bonne, que celui qui la fait bien, a dans cet art une très-bonne partie.

D'ailleurs, comme la conduite de cette diſtillation eſt un des points de ſcience d'un Diſtillateur, celui qui eſt capable

de bien faire l'eau de jaſmin, eſt fort en état, avec quelque connaiſſance, de bien conduire ſes autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quinteſſence du jaſmin & des autres fleurs dont on fait des eſſences. Quoique l'odeur du jaſmin ſoit extrêmement douce, & que perſonne, je crois, n'ait tenté cette épreuve, je penſe qu'on en peut tirer, comme des roſes, en obſervant la même méthode que nous avons donnée, pour faire la quinteſſence de cette fleur, au chapitre vingt-quatrième, où j'en traite ſpécialement.

Recette pour ſix pintes.

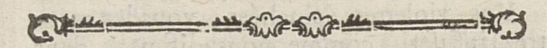
Vous emploierez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, ſix onces de jaſmin; une livre de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour faire votre ſirop.

Pour faire votre eau de jaſmin fine & moëlleuſe, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de ſucre; deux pintes & chopine & demi-poiſſon pour le ſirop, & huit onces de jaſmin.

Pour faire votre liqueur fine & ſèche, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau; pour le ſirop, deux pintes d'eau, deux livres de ſucre, & dix onces de jaſmin.

On peut mettre en infuſion dans l'eſprit de trois pintes demi-ſeptier d'eau-

de-vie, huit onces de jaſmin pendant un mois ; après ce tems, faites votre ſirop, en mettant un demi-ſeptier d'eau-de-vie de moins, à cauſe que le jaſmin a affaibli les eſprits, votre liqueur ſera parfaite ; cette opération eſt la meilleure.



CHAPITRE XXVIII.

De la Violette.

LA Violette ſimple & du Printems, vaut infiniment mieux que celle de l'Automne & la double ; c'eſt celle qu'on emploie le plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce chapitre.

Vous obſerverez pour cette fleur les mêmes choſes que pour celles ci-deſſus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'eſt-à-dire, que vous ſéparerez les feuilles du verd. Enſuite vous les mettrez infuſer pour donner lieu à la violette de dépouiller ſa couleur.

Car il ſemble que tout le mérite de cette fleur ſoit dans ſa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieuſement ſa couleur, ſoit pour le ſirop, ſoit pour les liqueurs ; & on a raiſon, car la violette diſtillée n'a pas un grand méri-

te ; celle qui eſt infuſée eſt preſque ſeule recherchée.

La couleur qui prévient, fait en ſa faveur un grand préjugé ; & de tout tems un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choſes, quelque bonté réelle qu'elles aient d'ailleurs.

Vos violettes épluchées, vous les mettrez infuſer, comme nous diſons, dans l'eau-de-vie, ou eſprit-de-vin, pendant un mois. Car cette infuſion ne ſe fait pas comme pour le ſirop. Au bout de ce tems vous paſſerez votre infuſion dans un tamis, & quand votre infuſion ſera paſſée, & que vous aurez bien égouté les fleurs, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau fraîche, & quand il ſera fondu, vous mettrez votre infuſion dans ce ſirop; vous mêlerez bien l'un & l'autre ; vous paſſerez ce mélange à la chauſſe, & quand le tout ſera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

Employez toujours vos fleurs dès qu'elles ſeront cueillies, parce qu'elles perdent toujours quelque choſe de leur parfum, quand on les laiſſe trop long-tems ſans les employer.

Ayez ſoin de bien remplir les vaiſſeaux, dans leſquels vous ferez votre infuſion de fleurs ſans les preſſer, & cela pour les raiſons que nous avons dites au chapitre vingt-ſixième de l'œillet.

On peut encore, pour dépêcher l'ouvrage,

vrage, sans qu'il y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le sirop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit au chapitre cent vingt-huit du sirop de violette. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup plus prompte, & sans contredit, meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de violette est exactement la même que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'œillet; vous la gouvernerez par les mêmes règles, à cela près, que vous ne mettrez point de girofle pour celle-ci, vous mettrez à la place demi-once d'iris de Florence nouvelle. Le reste est absolument la même chose que la recette de l'eau d'œillet

CHAPITRE XXIX.

De la Jonquille.

CEtte fleur vient sur une tige verte, plate, creuse comme celle du narcisse. Ses feuilles sont longues, étroites, lisses, douces, molasses & d'un très-beau verd. Elle fleurit en Mars ou Avril, & est très-commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair, entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de

doubles & de ſimples. Mais les ſimples ſont les plus odorantes. Les doubles ont le parfum plus délicat.

Cette fleur, au gré des connaiſſeurs, a le parfum le plus exquis & le plus fin, qui ſoit dans aucune autre. On en fait des parfums; elle entre dans les poudres, pommades, eaux & eſſences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choiſirez des jonquilles ſimples ou doubles, de la meilleure odeur que vous pourrez; vous détacherez les feuilles, les ferez infuſer dans l'eau-de-vie, juſqu'à ce qu'elles aient bien dépouillé leur couleur; & pour en faire, vous remplirez bien les vaiſſeaux où vous mettrez infuſer vos fleurs, par les raiſons que nous avons dites aux chapitres précédens de la violette & de l'œillet, ou vous les ferez infuſer à une chaleur modérée.

Cette infuſion faite, comme nous avons dit, vous ferez fondre du ſucre proportionnellement à la quantité de liqueur infuſée; & quand vous aurez paſſé votre infuſion au tamis, que vos fleurs ſeront bien égouttées, vous mêlerez le ſirop & l'infuſion que vous paſſerez à la chauſſe pour la clarifier. Votre liqueur étant claire, ſera faite.

Voici encore une meilleure façon. Diſtillez à l'eau-de-vie ſur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire ſix pintes d'eau de

jonquille liqueur. Observez de tout point le chapitre de l'eau de jasmin, pour la faire fine, sèche ou moëlleuse ; & comme la jonquille ne donnerait pas à la distillation sa couleur, vous vous servirez de la teinture de safran que vous mettrez en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer, comme des roses, des quintessences, soit pour parfumer les liqueurs auxquelles on demandera le goût de jonquille, soit pour faire de l'eau d'odeur, pour parfumer les poudres & essences, & autres choses.

CHAPITRE XXX.

Des couleurs & teintures de Fleurs.

LEs couleurs ordinaires aux liqueurs sont le rouge cramoisi, cérise, rose, le jaune orange, citron, le violet, le violet pourpre, le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol, le safran, le caramel, & s'extraient par infusion des fleurs.

Pour faire la couleur rouge & les nuances.

La couleur rouge est, de toutes celles qui entrent dans les liqueurs, la plus brillante & la plus variée. On fait de cette

couleur le rouge cramoiſi, le vrai écarlate, & tous les autres rouges, de quelque degré ou nuance qu'on puiſſe deſirer cette couleur, & pour toutes on n'emploie que la cochenille.

La cochenille eſt un verd gris noir, qui vient des Indes, & qui, étant mis dans l'eau pulvériſée, fait une très-belle teinture rouge, qu'on appèle rouge cramoiſi.

Cette drogue eſt d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre eſpèce de cochenille. Cette cochenille eſt la feuille du chêne verd, qui croît en Languedoc, en Eſpagne & dans les autres Pays chauds: effet de la piqûre d'un ver, qui y cherche ſa nourriture; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucherons; ce qu'on voit même ici ſur les feuilles de ronces, du roſier ſauvage ſur-tout. Cette piqûre y fait naître une veſſie pleine d'un ſuc viſqueux & gluant, qui, en mûriſſant, devient rouge comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlate, fortifie l'eſtomac & empêche l'avortement. Pour bien choiſir la cochenille, il faut prendre la plus noire & la plus peſante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-deſſus, eſt couverte d'une eſpèce de fleur blanche, comme celle qu'on voit ſur les prunes violettes.

Cette drogue eſt chère ; & quand on ſait la façon de l'employer, on en uſe beaucoup moins, & on fait encore mieux que ceux qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connaiſſance on n'eſt pas maître de ſes nuances. Quelques-uns mettent la couleur au feu, & la font bouillir ; mais leur couleur perd beaucoup de ſa vivacité & de ſon brillant, ne rend pas tant, & la couleur n'eſt jamais nette. D'autres emploïent la cochenille toute ſeule, & ne peuvent varier ſes nuances. Ils croient faire une couleur écarlate, & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne ſavent pas lier la couleur à leurs liqueurs ; elle tombe dans la ſuite, ſe décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, & la rend nébuleuſe auſſi-tôt qu'on remue la bouteille où elle eſt.

Nous avons dit qu'on ſe ſervait de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ſes nuances : c'eſt de ſe ſervir de l'alun.

L'alun eſt de trois eſpèces principales & plus communes. Ce ſont de celles-là ſeulement que nous voulons parler. L'alun de Roche eſt un ſel minéral qu'on tire par filtration, comme le ſalpêtre, d'une eſpèce de pierre qu'on trouve dans les carrières en pluſieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France,

s'appèle alun de Roche ; celui d'Italie s'appèle alun de Rome ; on l'apporte en morceaux de médiocre groſſeur , de couleur blanche, rougeâtres , luiſans, tranſparens en dedans , d'un goût acide , aſtringent. Cet alun eſt ordinairement aſſez net ; mais on le purifie en le faiſant fondre dans de l'eau, filtrant la diſſolution , & la faiſant évaporer ſur le feu ; il eſt déterſif & aſtringent, & a des vertus admirables pour arrêter le ſang, & ſert à mille autres choſes.

La troiſième eſpèce d'alun eſt l'alun de glace ; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux , beaux , blancs , luiſans & tranſparens comme le cryſtal. Son goût & ſes qualités ſont en tout ſemblables à celles de l'alun de Rome ; c'eſt le plus connu ; on s'en ſert pour la teinture ; c'eſt celui que je conſeille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi , vous prendrez trois gros de cochenille , un demi-gros d'alun de glace ou d'Angleterre , que vous pilerez enſemble en poudre impalpable , la plus déliée qu'il ſera poſſible. Cela fait, vous prendrez environ trois poiſſons d'eau bouillante , vous verſerez de cette eau dans votre mortier environ la moitié , vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous ſera poſſible , & auſſi-tôt vous jetterez ce mé-

lange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant aſſaiſonnée d'eſprit & du ſirop ; cette circonſtance eſt néceſſaire ; & après vous rincerez votre mortier avec le reſte de cette eau bouillante dont j'ai parlé ci-deſſus. Vous jetterez ce reſte dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoiſie, foncée & veloutée ; cette couleur eſt ſans contredit la plus nette de toutes, & la moins ſujette à s'altérer & à paſſer.

Si vous voulez que votre rouge ſoit vif & moins foncé, vous n'emploierez que deux gros de cochenille, & vous l'emploierez de la même façon que pour le rouge foncé ci-deſſus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge roſe, cependant vif, vous n'emploierez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'emploierez toujours de la même façon que ci-deſſus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlate, vous prendrez de la ſeconde eſpèce de cochenille, dont nous avons parlé à la définition, qu'on appèle autrement vermillon ou kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'alun & de crême de tartre.

Comme cette préparation pourrait alarmer nos Lecteurs, que la cochenille, l'alun, la crême de tartre, ſont pour une infinité de perſonnes des drogues très-peu connues, & qu'on pourrait croire malfai-

ſantes, nous avons défini l'alun & la cochenille, & nous avons montré, par une courte expoſition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reſte à leur dire ce que c'eſt que la crême de tartre.

La crême de tartre eſt une pellicule ou eſpèce d'écume qui reſte après l'évaporation d'une partie de l'humidité en faiſant le cryſtal de tartre.

Le cryſtal de tartre eſt un tartre blanc, qu'on fait diſſoudre & qu'on fait évaporer.

Ce cryſtal, dit Lémery, eſt purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les fièvres tierces & quartes.

Quelque bonnes que ſoient ces drogues, le Public pourrait les appréhender, ſi la petite quantité qu'on en met ne raſſurait ſur les craintes qu'on en pourrait avoir.

Si votre couleur écarlate était trop foncée, vous augmenteriez la doſe de crême de tartre, mais très-peu, & toujours avec beaucoup de modération; & vous rendrez par ce moyen votre couleur auſſi douce que vous le voudrez.

Pour convaincre le Public que l'on ne peut mettre beaucoup de cette dernière drogue, c'eſt que, pour peu qu'on en mette de plus que ce que nous preſcrivons, la couleur tombe & fait un dépôt.

Il eſt vrai que, ce dépôt fait, ce qui reſte de couleur à la liqueur, eſt d'un

brillant étonnant ; mais le rouge auſſi n'eſt pas celui que vous voudriez peut-être avoir.

Il eſt bon de faire obſerver ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doſes des drogues ci-deſſus pour une quantité déterminée, & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs qu'on aura à colorer.

On emploie la cochenille également pour le cramoiſi & la couleur écarlate ; & ceux qui voudront la faire dans les bonnes règles, n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce préſent chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement ſont blanches étant diſtillées, & le ſeraient toutes, ſi l'on ne ſuppléait pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune : on s'en ſert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot & pluſieurs autres liqueurs qui, quoiqu'eſſentiellement les mêmes, changent d'eſpèce & de nom en prenant une couleur différente.

Il y a des Diſtillateurs qui tirent cette couleur de la giroflée jaune par infuſion, ſoit à l'eau, ſoit à l'eſprit. On choiſit ſes fleurs les plus épanouies, parce qu'elles ſont plus riches en couleur : on arrache les feuilles de la fleur tout ſimplement

& on n'en prend que celles qui ſont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infuſion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On met enſuite ce pot ſur la cendre rouge ou ſur un feu modéré de charbon, couvert de cendre comme on fait à la violette pour faire le ſirop : on ſe ſert de cette teinture pour ajouter au ſirop que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infuſion de l'eſprit-de-vin, on en remplit une bouteille de verre ſans les preſſer, on verſe par-deſſus de l'eſprit-de-vin, qui en tire toute la couleur. Mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, & que les liqueurs jaunes ſont communes, ſans recourir à d'autres expédiens dont le détail ſerait infini, le plus court & le plus ſûr moyen, & qui n'emporte pas de grands frais, eſt de ſe ſervir du caramel.

Pour bien faire ce caramel, prenez du ſucre, que vous mettrez dans une cuillère à caramel. Cette cuillère eſt une cuillère de fer ou de cuive, qui eſt de la grandeur d'une cuillère à pot. Vous ferez fondre votre ſucre dans cette cuillère ſur un feu clair ; & lorſqu'il commencera à fondre, vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne ſe brûle tandis que l'autre ne ſe-

rait pas encore fondue. Quand même tout ſerait fondu vous ne laiſſerez pas de continuer à le remuer juſqu'à ce que votre caramel ait pris couleur ; car le point eſſentiel eſt de lui donner le juſte degré. Car ſi le caramel n'était pas aſſez brûlé, vous ſeriez obligé d'en mettre beaucoup plus, & votre couleur n'aurait jamais le juſte degré que vous lui voudriez donner ; & s'il était trop brûlé, il ne ſerait propre à rien. Voilà qourquoi il faut abſolument attrapper ſon véritable point. Prenez garde, lorſque votre ſucre commence à fondre, il eſt preſque blanc, & dans peu de tems il dore, & de nuance en nuance on voit naître tous les degrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il eſt ſur le point de noircir, vous y mettrez aſſez d'eau pour faire fondre votre caramel ; quand il ſera fondu vous le paſſerez dans un linge blanc, & quand vos liqueurs ſeront aſſaiſonnées & prêtes à paſſer, vous en verſerez dans la liqueur peu-à-peu juſqu'à ce que votre liqueur ſoit au point que vous deſirerez ; vous ſerez ſûr par ce moyen du degré de couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore, ſi vous voulez, faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laiſſer repoſer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur, & après y mettre la couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche, vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur dans une chausse, qui aura servi à clarifier de l'escubac, & quand vous en aurez passé deux ou trois pintes, vous le mêlerez avec ce qui n'y aura pas passé, & votre liqueur aura une couleur admirable; le goût de l'escubac ne sera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or; mais pour l'eau d'abricot ou pour les autres liqueurs, il ne faut pas les passer à la chausse de l'escubac. Cette pratique, comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau d'or, parce que sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la savoir bien faire, & un Distillateur ne saurait trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paraisse de la bien faire, il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

Couleur violette, & le violet pourpre.

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de déposer; cependant quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, sur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns emploient le bois dont on se sert pour cette teinture ; mais cette couleur est moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable ; l'usage en est tombé, & on a été obligé de recourir à d'autres moyens.

La seule façon de la bien faire est de se servir de tournesol en pains, qui sont faits avec la semence du tournesol ou héliotrope, & ce pain étant détrempé, donne une couleur violette bleue, qui fait un très-bel effet.

Vous prendrez de ces pains que vous pilerez dans un mortier & réduirez en poudre bien déliée, vous ferez bouillir de l'eau, & quand elle bouillira vous y mettrez vos pains pulvérisés ; vous remuerez bien ce mélange & le verserez dans votre liqueur bien doucement pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture avant de passer votre liqueur à la chausse.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer, vous laisserez vos pains en leur entier ; vous les mettrez dans un pot ou une cafetière avec de l'eau que vous ferez bouillir environ une demi-heure, vos pains resteront en leur entier ; leur couleur cependant se déchargera & sera facile à filtrer, parce que la teinture ne sera point chargée

de parties groſſières. Cette teinture étant filtrée peut ſe mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'eſt encore le meilleur moyen dont on puiſſe ſe ſervir pour donner aux liqueurs le juſte degré de couleur qui leur convient, & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties groſſières qui feraient un dépôt. C'eſt donc au tourneſol ſur-tout qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, & qui donne une teinture plus ſolide.

Obſervez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide de quelque eſpèce que ce ſoit, parce qu'il ferait changer la couleur ſans remède.

Si vous voulez faire de votre liqueur un violet pourpre, vous mettrez avec les pains de tourneſol un peu de chochenille, & vous la rendrez par ce moyen auſſi belle que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tourneſol & une de cochenille ſéparées; & quand vous colorerez votre liqueur vous ſerez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaiſie, & vous ſerez moins ſujet à vous tromper. Cette couleur eſt la plus difficile à attraper de toutes; mais quand on obſervera bien ce que nous venons de dire, on peut s'aſſurer qu'elle ſera belle & qu'elle tiendra bien, quoique naturellement elle

soit fort casuelle. C'est pourquoi, je previens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que nous disons dans le présent chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil comme de la bonté ; le brillant est au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue, & teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même, parce que cette dernière ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédens, que la couleur qu'on tirait des fleurs n'était jamais solide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances, sur-tout dans le cas où l'on voudrait donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune, & quand on la veut faire il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleur, parce qu'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues dont on ne connaît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue, vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre sans odeur, de la meilleure couleur qu'il sera possible, d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune, parce qu'en les choisissant comme je dis, on pourra s'en servir.

On peut employer avec ſuccès, pour faire une couleur bleue céleſte, la jacinte ou hyacinthe.

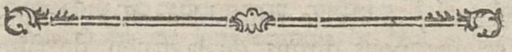
Cette fleur, outre le bleu qu'on en peut extraire, a une très-bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très-agréable. On ſe ſert auſſi du bluet. Cette fleur eſt très-commune, on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Diſtillateurs en expriment la teinture. On en peut diſtiller des eaux qu'on prétend être un ſpécifique excellent pour le mal des yeux. Je connais de cette eau une propriété admirable, qui eſt celle de blanchir la peau & d'enlever les taches du viſage, ſur-tout les rouſſeurs que le grand air & le Soleil donnent aux teints délicats; ce ſont les fleurs de cette ſorte dont on peut extraire la couleur bleue; elle n'eſt pas d'un grand uſage, cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magaſin de Diſtillateur.

Pour extraire les teintures de fleurs, il faut détacher les feuilles colorées, & les mettre dans un vaſe, dans lequel vous verſerez de l'eau que vous mettrez ſur la cendre rouge ou ſur un feu modéré. Cette infuſion extrait promptement la couleur, & ne laiſſe aux fleurs, quelles qu'elles ſoient, qu'une certaine blancheur terne; on la peut faire encore cette infuſion à l'eſprit, mais l'opération eſt beaucoup plus longue. Ne faites jamais diſ-

tiller les fleurs, ſi vous voulez en extraire la teinture, parce que ce qui ſort de l'alambic eſt toujours blanc. Vous pourrez voir ſur les infuſions l'eau d'œillet, le ratafia d'œillet, le ſirop de violette, la giroflée, le ſafran & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au préſent ſujet.

Tous ces articles vous inſtruiront aſſez ſur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.



CHAPITRE XXXI.

Des Plantes aromatiques, & en premier lieu, de la Lavande.

LA Lavande eſt une plante d'odeur forte, & qui conſerve très long tems ſon odeur, même quand ſes feuilles & ſes tiges ſont entièrement deſſéchées. Ses fleurs ſont d'un très-beau gris-de-lin, c'eſt-à-dire, d'une couleur mélangée de bleu & de rouge, diſpoſées en épis aux ſommités de ſes branches. On met cette plante dans la première claſſe des plantes aromatiques, ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laiſſe pas d'être fort agréable, & vaut infiniment mieux que celle de l'aſpic, qui eſt une eſpèce de lavande dont nous parlerons plus bas. On en diſtille une

eau d'un uſage fort étendu, & même plus étendu que d'aucun autre, à l'eau de méliſſe près, qui même n'eſt pas ſi commune ; elle eſt déterſive, & ſert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quinteſſence qui ſert à faire de l'eau, quand la plante n'exiſte plus. Nous allons parler de l'eau de la quinteſſence dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la lavande & de l'aſpic ; & comme on tire de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs & des quinteſſences ; qu'ils ſe reſſemblent aſſez, & que ce que nous dirons de la façon de faire l'eau & la quinteſſence de lavande eſt préciſément la même choſe que la façon d'employer l'aſpic ; nous allons joindre cette dernière plante au préſent Chapitre, pour ne point multiplier les diviſions & les titres dans ce Traité, ce qui ne ferait que l'allonger ſans rien apprendre de plus.

L'aſpic eſt une plante qui reſſemble beaucoup à la lavande ; ſa fleur eſt bleue, d'une odeur & d'un goût fort, & naît aux ſommités de ſes branches ; il fleurit en Juin & Juillet ; on en diſtille aſſez peu ; cependant on en tire une huile qui a de grandes vertus.

L'aſpic ſe diſtingue de la lavande facilement, parce que ſes tiges d'abord ſont beaucoup moins hautes, que ſon odeur eſt plus forte & plus déſagréable ;

cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent, & altèrent leurs marchandises en distillant; & on risque encore plus quand on se sert de la quintessence de lavande, où il y a de l'aspic, pour faire de l'eau de lavande rectifiée; car on distingue facilement les deux odeurs, & celle de l'aspic gâte la première, comme nous l'avons dit ci-dessus.

Pour faire l'eau de Lavande.

Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie qui en fait une considérable de leur commerce. La lavande, comme nous l'avons dit, est de toutes les plantes aromatiques la plus à la mode & de plus grand usage.

Pour faire l'eau de lavande, on emploie ou la fleur de la plante, ou la quintessence de la fleur.

Si vous employez la plante, vous en prendrez les sommités ou épis bien fleuris, que vous cueillerez dans le fort de la saison, dans un tems chaud, un peu avant ou immédiatement après le lever du soleil; vous détacherez les feuilles des épis & de leurs calices, & vous les mettrez dans l'alambic pour les distiller, soit à l'eau ou à l'esprit. L'eau simple de lavande est d'un très-petit usage, & je ne sais point d'autres choses où on l'emploie que pour les savonettes; pour les autres, elles ne me sont pas extrê-

mement connues. Si vous faites de l'eau simple de lavande, vous la ferez distiller à un feu un peu vif, parce que rien n'étant spiritueux dans ces matières, ou très-peu, & l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération serait infructueuse, ou tout au moins très-longue sans cette méthode.

Si vous distillez la lavande aux esprits, vous mettrez, comme ci-dessus, vos fleurs épluchées dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau de-vie. Il est absolument nécessaire de mettre de l'eau dans l'alambic pour cette distillation & plusieurs autres de ce genre, de peur que les matières ne brûlent au fond de la cucurbite.

Si vous vous servez de la quintessence de lavande, il faut choisir celle d'Italie, ou de Languedoc & de Provence : ce sont les meilleures. Ces quintessences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat, deux qualités essentielles, & sont fort au-dessus des autres ; un peu d'habitude vous les fera facilement distinguer de toutes les autres. On peut tirer de la quintessence de la lavande de Paris ; mais elle rend d'abord moins que celle des pays ci-dessus ; & comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie des quintessences d'Italie, il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire ; &

en suivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire la quintessence de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de lavande la quintessence d'Italie, autant qu'il vous sera possible, parce qu'elle est encore supérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut observer, pour les quintessences de lavande d'Italie, de Languedoc & de Provence, qu'elles sont bonnes à employer pour faire l'eau aussitôt qu'elles sont faites, & qu'il y a des années où celles de Languedoc & de Provence sont supérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer passé trois ans, parce que, après ce tems, elles ont un goût huileux qui gâte absolument le parfum; c'est sur quoi il faut faire une extrême attention. Ainsi je ne borne pas le choix des Distillateurs à la seule quintessence d'Italie; celles de Languedoc & de la Provence dans certaines années, lui sont supérieures; & d'ailleurs, la façon du Fabricant contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'usage qu'on fasse de la lavande de Paris, pour la quintessence, elle n'est point à mépriser. On peut s'en servir pour l'eau de lavande simple; pour l'eau-de-vie de lavande; & peut-être on n'en emploie guères d'autres. Pour la quintessence qu'on en fait, il est d'ex-

périence que la quintessence qu'on extrait de la lavande de Paris est supérieure, après trois ans, à toutes celles d'Italie, de Provence & de Languedoc : la raison, à mon avis, en est que, dans la lavande d'Italie & des Provinces ci-dessus, les sels sont plus développés que dans celle de Paris ; & par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans, cela vient aussi de ce que les esprits de l'eau-de-vie consomment ceux de la lavande ; au lieu que pour la quintessence de la lavande de Paris, les esprits de l'eau-de-vie développent ceux de la lavande ; aussi faut-il à cette quintessence trois ans pour être à son point de perfection.

Ce long espace, pour perfectionner la quintessence de la lavande de Paris, fait que je ne conseille à personne de s'en servir. Pour l'eau de lavande simple, vous pourrez vous servir de la lavande de Paris. Une observation à faire, c'est que si le Distillateur se trompe, ceux qui achètent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de lavande, cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de lavande spiritueuse, on en verse un peu dans un verre d'eau ; elle blanchit comme le lait, si elle est faite avec les quintessences étrangères, ou celle de Paris qui soit à

ſa perfection ; mais ſi elle eſt faite avec la quinteſſence de Paris qui ſoit fraîche, elle blanchira d'abord , mais enſuite elle change en un blanc rougeâtre ; & comme tout le monde ſait cette épreuve , perſonne n'y eſt trompé quand il la fait ; raiſon qui doit engager à n'employer que la quinteſſence de lavande étrangère.

On fait de l'eau de lavande à l'eau ſimple , aux eſprits ſimples , aux eſprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces diſtillations , ſelon les recettes que je vais donner de chacune.

Recettes pour quatre pintes d'eau de lavande en eſprit ſimple.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie , & deux onces de quinteſſence de lavande ſans eau ; de cette façon vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais ſi vous ſavez avoir le débit , & le profit honnête de meilleure marchandiſe en ce genre, vous mettrez trois onces & demie , ou quatre onces de quinteſſence , & vous la diſtillerez ſur un feu ordinaire ; & vous prendrez garde ſur-tout de n'y tirer point de phlegmes , ce qui diminuerait beaucoup du prix de vos marchandiſes.

Si vous employez la plante , vous ôterez , comme nous avons dit ci-deſſus , la fleur de l'épi , & vous mettrez une livre de fleurs dans l'alambic ; au lieu de

la quinteſſence, vous ajouterez à l'eau-de-vie portée par la recette précédente, trois chopines d'eau.

Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en eſprits rectifiés.

Vous tirerez les eſprits de ſept pintes d'eau-de-vie ſeulement, & vous remettrez ces eſprits dans l'alambic, avec quatre onces de quinteſſence, pour les rectifier.

Si vous vous ſervez de la plante, vous mettrez une demi-livre de fleurs dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie en la même quantité que deſſus, pour en tirer les eſprits ſimples, avec une chopine d'eau pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond de la cucurbite; vous en mettrez enſuite quand elle ſera tirée, une autre demi-livre dans l'alambic, avec les eſprits diſtillés, pour les rectifier ſans eau. Il faut tout au moins pour rectifier ſe ſervir de bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande ſimple.

Vous mettrez dans l'alambic une livre de fleurs de lavande & ſix pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il eſt à propos, quand on diſtille la plante, de ſe ſervir à cet effet du bain-marie; ou ſi l'on ne ſe ſert pas de cette façon de diſtiller, il faut au moins avoir une grande

grande attention au degré de feu, de peur que les matières ne s'attachent & ne brûlent.

On fait auſſi de l'eau de lavande rouge, ou l'infuſion de lavande; cette infuſion eſt du reſſort de tout le monde, parce qu'il ne faut point d'alambic pour cette opération; c'eſt de l'eau-de-vie tout ſimplement, qu'on met ſur des fleurs de lavande, à diſcrétion.

Quinteſſence de Lavande & autres végétaux aromatiques.

La quinteſſence eſt la pierre de Touche de la ſcience du Diſtillateur; & ce ſerait manquer à nos Lecteurs dans le point eſſentiel, que de ne pas leur enſeigner la façon de la faire.

Il ſe peut faire qu'un Diſtillateur ſe trouve en des lieux où il ne puiſſe avoir des quinteſſences de lavande, ou autres plantes aromatiques; il eſt embarraſſé, s'il ne ſait pas extraire les quinteſſences des matières qu'il peut trouver ſous mains. Peu de Diſtillateurs poſſèdent cette ſcience; à Paris ſur-tout, où l'on n'eſt pas dans cet uſage. Mon travail m'a acquis quelques connaiſſances en cette partie; & ce que je puis en avoir, ne ſera point un myſtère: je me ferai toujours plaiſir de communiquer mes lumières. C'eſt le public qui nous fait ce que nous ſommes; c'eſt au public que nous nous devons;

c'eſt enfin pour ſon utilité que je travaille & que j'écris.

En parlant de la lavande, ou de la quinteſſence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quinteſſences des autres aromatiques végétaux, parce que la raiſon eſt la même, & la façon d'en tirer les quinteſſences, ſemblable à celle dont on tire celle de la lavande; telles ſont celles d'aſpic, de la mirthe, du thym, de la marjolaine, de la méliſſe & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quinteſſences de chacune de ces plantes en particulier, vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies; & ſi vous les faites pour des remèdes, voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes, fraîchement cueillies, dans un tems chaud, avant ou au lever du Soleil; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs, vous étendrez leſdites feuilles ou fleurs ſur un linge blanc, pendant vingt-quatre heures à l'ombre; & au bout de ce tems vous pilerez ſimplement pour les froiſſer: vous les mettrez enſuite dans l'alambic, avec de l'eau chaude, à ſouffrir le doigt, & vous mettrez votre alambic ſur un feu bien couvert, ou ſur la cendre rouge, pendant cinq ou ſix heures, ſans chapiteau; mais cependant couvert

de façon que rien ne puisse transpirer & s'évaporer : après ce tems de digestion ou préparation , vous découvrirez votre alambic , auquel vous adapterez promptement son chapiteau , dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention ; & tout de suite les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau que vous aurez mise dans votre alambic ; car il faut y en mettre , & vous retirerez le récipient ; vous verrez surnager l'huile ou quintesseuce sur cette eau ; vous la séparerez comme on fait le Néroly d'avec l'eau de fleurs d'orange ; & quand vous aurez retiré cette huile , ou quintessence , vous remettrez l'eau distillée dans la cucurbite avec de nouvelles fleurs & feuilles préparées , & la distillerez de même , jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient ; vous continuerez de même jusqu'à ce que vouz n'ayez plus de lavande pour garnir votre alambic.

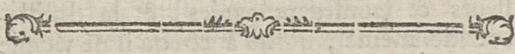
Les meilleurs alambics pour ces sortes d'opérations , sont l'alambic au bain-marie & celui au bain de vapeurs ; on peut cependant , & c'est la façon la plus ordinaire , distiller les recettes à feu nud.

Mais si vous vous proposez de faire des quintessences pour l'odorat , ou pour faire des eaux à laver le corps , comme l'eau de lavande , l'eau de romarin , ou

eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous ſervir du nitre ou ſalpêtre, ou du ſel commun, afin de tirer davantage de quinteſſence.

Recette pour faire les Quinteſſences des aromatiques végétaux.

Vous emploierez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous diſtillerez, & dont vous voudrez tirer les quinteſſences, & emploierez ſix pintes d'eau. Si vous employez le ſel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de nitre, ou ſalpêtre, ou une demi-livre de ſel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux ſels.



CHAPITRE XXXII.

De la Marjolaine.

LA Marjolaine eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpèces ; mais je ne parlerai ici que de celle dont on ſe ſert le plus communément.

L'odeur de cette plante eſt forte, aromatique, & d'un goût âcre & un peu amer : ſes fleurs naiſſent en ſes ſommités, ramaſſées en manière d'épis ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'origan, compoſées de quatre rangs de feuilles poſées par écailles. Elle eſt bon-

ne dans les maladies du cerveau & de l'eſtomac.

Cette plante ſe trouve chez tous les Herboriſtes ; l'uſage en eſt fort étendu ; les Bourgeois en mêlent dans leurs infuſions de lavande ; on s'en ſert pour le pot-pourri ; on en fait entrer la quinteſſence dans certains remèdes & dans certaines pommades de fantaiſie , pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il eſt même étonnant , qu'attendu le goût des odeurs qui a régné ſi long-tems , & qui reprend ſi bien dans ce tems-ci , celle faite avec cette plante n'ait pas monté à un plus haut degré de perfection.

Le Diſtillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau ſimple , de l'eau ſpiritueuſe , de la quinteſſence , comme nous allons dire.

On en tire la quinteſſence, comme de tous les aromatiques végétaux , & comme nous avons dit au Chapitre de la lavande.

On en tire de l'eau ſimple , comme j'ai dit dans le même Chapitre , pour l'eau de lavande ſimple.

Et pour en tirer l'eſprit , vous ferez comme nous allons dire :

Prenez de la marjolaine fraîchement cueillie : obſervez que ce ſoit dans le fort de la chaleur , avant ou auſſi-tôt que le ſoleil ſera levé , pour qu'elle ait toute

ſa vertu, & que la trop grande chaleur n'en ait pas diſſipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles & de leurs boutons ; ſi la fleur y eſt, ce ſera encore le mieux ; mettez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ſi vous diſtillez à feu nud ; mais ſi vous diſtillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, ou au ſable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parce que vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront pas au fond de votre alambic : ne tirez pas de phlegme. Pour la diſtiller à feu nud, il faut le degré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de marjolaine ſimple.

Vous mettrez dans l'alambic ſix pintes d'eau-de-vie, deux livres de marjolaine, & une pinte d'eau, ſi vous la diſtillez à feu nud : ſi vous diſtillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher une partie de l'eau.

Recette pour l'eau de marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'alambic ſix pintes d'eau-de-vie, & deux livres de marjolaine ; tirez-en les eſprits & les remettrez dans l'alambic, avec une demi-livre de marjolaine, pour les rectifier ; & la meilleure façon de les reſtifier, c'eſt de ſe ſervir, pour cette rectification, de l'alambic au bain-marie.

CHAPITRE XXXIII.

De la Méliſſe.

LA méliſſe eſt une plante aromatique, dont les fleurs ſont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante eſt cordiale, céphalique, rappèle les eſprits dans les évanouiſſemens. On en fait des eaux ſimples, des eaux ſpiritueuſes ; & entr'autres, elle eſt extrêmement connue ſous le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de méliſſe ſi vantée, & qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la méliſſe nouvellement cueillie ſur la fin du Printems, ou au commencement de l'Eté. Il faut obſerver que, pour que cette plante ait toujours ſa vertu, il ne faut la cueillir que dans un tems chaud, & s'il ſe peut, qu'il n'ait pas plu depuis quelques jours ; il faut la cueillir encore avant le lever du Soleil, ou tout au plus une demi-heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laiſſent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de ſa force.

Cette eau fut à ſon commencement appelée eau de citronnelle. Les Carmes Dé-

chauſſés de Paris, ou quelque Diſtillateur d'entr'eux raiſonna cette recette, & l'arrangea de façon qu'elle eut dès-lors la vogue prodigieuſe qu'elle a encore. Ce Diſtillateur y mêla des épices qui, par elles-mêmes, ſans méliſſe, ſont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices en très-raiſonnable quantité, & de la coriandre, graine cordiale & très-bonne pour les maladies occaſionnées par les vents. Il faut faire attention de choiſir les épices & la graine de coriandre de la meilleure qualité qu'il ſera poſſible; cela fait, vous couperez des zeſtes de citron avec beaucoup de précautions; vous pilerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de méliſſe, qu'il faut piler auſſi, mais à part; vous mettrez enſuite toute cette recette dans la cucurbite de votre alambic, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie; vous diſtillerez enſuite cette recette au bain-marie à très-petit feu, de ſorte que vos eſprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient, & non pas à la file & continûment comme dans toutes les autres diſtillations: ſurtout obſervez bien de ne point tirer de phlegme; car il faut, pour cette eau, que vos eſprits ſortent purs & paraiſſent auſſi brillans que ſi c'était des eſprits rectifiés.

La longueur du tems que l'alambic reste sur le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goutte à goutte, donnent assez de temps aux esprits des épices pour se développer, & fait que les esprits de la mélisse en entraînent suffisamment.

Recette pour environ quatre pintes d'eau de Mélisse.

Vous mettrez dans votre alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes & chopine de vin blanc, un quarteron de muscade, un quarteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de coriandre, les zestes de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de mélisse.

Si votre alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partagerez pour n'en distiller que la moitié d'abord, & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de mélisse portée par la recette, & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez, toujours par proportion sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.



CHAPITRE XXXIV.

Du Romarin.

LE Romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, & font une espèce de tuyau découpé en gueule, de couleur bleu-pâle, tirant sur le blanc.

On tire de cette plante des eaux simples, des essences; & c'est sur-tout du romarin que se fait l'eau si renommée de la Reine d'Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux qu'emploient ordinairement les Distillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie est la première eau d'odeur qui ait paru : elle nous vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infusion; enfin on l'a distillée à Montpellier avec beaucoup de succès.

La base de cette eau est le Romarin. Cette plante est fort commune; mais la meilleure eau de cette espèce nous vient de Montpellier, parce que dans ce pays & dans la Provence, les végétaux aromatiques y sont beaucoup plus odo-

rans, à cause de la chaleur du climat : ils le sont encore plus en Provence qu'à Montpellier ; mais le voisinage de cette Ville & de la Provence, fait que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très-à-portée d'avoir les matières propres à leur distillation, & les meilleures.

Quoique le romarin du Languedoc & de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voisines ; mais il faut pour cela que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord, & exposée au midi.

C'est la fleur de cette plante seule qu'il faut employer pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante ; car votre eau en sera meilleure & plus parfaite ; mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs, on peut employer les sommités des branches de cette plante ; & on peut même dans le cas où il ne serait pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur, mais elle n'a ni la même quantité ni la même qualité du parfum, ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; & le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien

ſoutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du Soleil, & les employer toutes fraîches : on les mettra dans l'alambic ; & ſi l'on diſtille les ſommités, on fera de même : vous mettrez enſuite de l'eau-de-vie dans votre alambic ; & vous diſtillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu ; vous aurez ſoin de ne point tirer de phlegme, & votre eau ſera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre alambic ſix pintes d'eau-de-vie ſans eau, une demi-livre de fleurs de romarin, avec une livre de ſommités, ou virgultes de la plante ; & ſi vous n'employez que ces ſommités, vous en mettrez deux livres, & vous diſtillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quinteſſence, comme nous avons dit au Chapitre de la quinteſſence de lavande.



CHAPITRE XXXV.

Du Mélilot.

LE Mélilot est une plante aromotique, d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épis. Toute cette plante est de fort bonne odeur quand elle est sèche. Les Distillateurs l'emploient avec succès, ainsi que nous allons dire.

L'eau de mélilot eut jadis plus la vogue qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante est très commune, & se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité. Elle est bonne pour l'eau spiritueuse & simple. Elle entre dans les aliages spiritueux, & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quintessences de la façon dont on fait la quintessence des autres aromatiques : cependant je ne conseille pas de s'amuser à en tirer les quintessences, parce que rien n'est si ingrat que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de mélilot, vous prendrez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans sa force, dans un tems sec & chaud, immédiatement après le lever du Soleil, & même plutôt, s'il est pos-

sible, avant qu'il soit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre alambic, avec de l'eau de-vie & de l'eau, & la distillerez sur un feu ordinaire, en observant avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des phlegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot en Esprit simple.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot en Esprit rectifié.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, sept pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau. Vous en tirerez les esprits que vous remettrez dans l'alambic, avec une demi-livre de mélilot, & vous les rectifierez au bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau simple de Mélilot.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot & sept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.



CHAPITRE XXXVI.

L'Aspic, le Thim, le Basilic & la Sauge.

NOus avons déja parlé de l'Aspic à l'article de la Lavande ; mais nous sommes obligés d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le Thim est une plante assez connue ; mais l'espèce la meilleure est celle qui croît dans les Pays chauds. Ses fleurs sont purpurines & petites. Cette plante est bonne aux tempéramens froids, met le sang en mouvement, & est fort cordiale. Les Distillateurs l'emploient comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les esprits, & dans les recettes compliquées ; on en tire aussi des quintessences.

Le Basilic est une plante annuelle, aromatique, qu'on sème dans les jardins ; il y en a de plusieurs espèces ; une qui est le grand basilic, qui vient à la hauteur de six à huit pouces. Il pousse beaucoup de branches fort serrées : ses feuilles sont grandes, goudronnées, dentelées en leur bord ; ses fleurs sont blanches, naissent à ses sommités ; son odeur approche un peu de celle du girofle.

Le moyen basilic vient fort touffu ;

ses branches sont serrées, noueuses & cannellées ; ses feuilles sont dentellées, d'un verd noir, & ordinairement de diverses couleurs, comme celles du tri-color.

Le petit basilic est l'espèce la plus connue & la plus commune ; il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux espèces précédentes, & même il a plus de parfum & de vertus que les autres : il forme un petit buisson fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, & qui prend une tournure fort agréable : ses feuilles sont d'un verd tendre & gai ; son odeur est très-forte & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, & se conserve très-long-tems à la plante, après qu'elle est desséchée.

Les Distillateurs distillent cette plante & en tirent des eaux simples, spiritueuses, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La sauge est une plante très-commune & très-connue : elle vient dans ces climats ci ; mais elle est meilleure dans les pays chauds : ses fleurs sont de couleur bleue, purpurine, & naissent en épis au sommet de ses branches.

Il en est une espèce plus petite que celle précédente, qu'on appèle la fine sauge de Provence ; cette dernière est fort

estimée, & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux simples, spiritueuses & quintessence d'aspic, les fleurs nouvellement cueillies, comme celles de lavande ; vous en mettrez dans votre alambic les quantités portées par les recettes dans la lavande, chapitre trente-unième ; & vous suivrez de point en point les choses prescrites par ledit Chapitre, pour la conduite de l'opération.

La semence de cette plante donne une huile très-forte en odeur, & très-désagréable, mais remède souverain pour des cures de plaies, de laquelle nous ne parlons pas ; parce que les huiles, comme nous croyons l'avoir dit quelque part, sont l'ouvrage du Distillateur, & non celui de la distillation.

De la sauge & de l'aspic on ne peut tirer que des eaux simples, des quintessences & des esprits pour les eaux d'odeurs, pour les remèdes, & pour la propreté du corps ; mais du thim & du basilic, on peut tirer une odeur très-agréable.



DIVISION DE CE CHAPITRE.

Le Thim & le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple que spiritueuse.

LE THYM.

LA recette de cette eau d'odeur est facile.

Pour faire l'eau de Thim en esprit, vous prendrez du Thim fraîchement cueilli, quand il est en fleurs, c'est-à-dire, au mois de Juillet ; il faut les cueillir dans un tems bien chaud & sec. Votre thim cueilli, vous le déramerez, & mettrez ensemble fleurs & feuilles dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie sans eau ; votre alambic ainsi garni & bien luté, vous le porterez sur un feu tempéré, & distillerez votre recette, en observant exactement de ne point laisser venir de phlegmes ; car ce que vous en tireriez, gâterait absolument vos esprits, parce que les phlegmes de l'eau-de-vie ont une odeur désagréable.

Pour faire l'eau d'odeur du thim, vous prendrez les feuilles & les fleurs du thim déramées & garnirez l'alambic de cette sorte.

Vous mettrez des feuilles & fleurs cidessus dans la cucurbite jusqu'à la moi-

tié de la cucurbite, vous remplirez d'eau jusqu'au couronnement; &, comme à la distillation précédente, observez sur-tout de ne point laisser tomber de phlegmes dans le récipient, & cela pour les raisons que nous avons expliquées plus haut, & qui sont répétées dans plusieurs endroits de ce Traité.

Recette pour tirer l'eau simple & double du Thim.

Prenez du thym dans sa verdeur, pilez-le, & le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles & les fleurs, & n'y mettez point d'eau pour l'eau double; pour l'eau simple, vous mettrez de l'eau, & distillerez à feu nud, comme nous avons dit ci-dessus. Il faut séparer l'huile essentielle qui surnagera, & la conserver pour s'en servir lorsque la saison est passée pour faire les odeurs spiritueuses, sur-tout celle qui porte son nom.

LE BASILIC.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très-précieuse.

On fait avec le basilic une liqueur très-agréable au goût.

Prenez du petit basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit, en tems chaud &

ſec ; employez auſſi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante ſe fane aiſément & eſt fort délicate : l'impreſſion qu'elle laiſſe aux choſes qui la touchent prouvent que ſon odeur s'évapore facilement. Déramez votre baſilic, mettez fleurs & feuilles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie ; diſtillez votre recette à feu nud, mais tempéré ; & quand vous aurez tiré vos eſprits ſans phlegme, vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la tranſpiration & l'évaporation ; vous ferez enſuite le ſirop ordinaire, avec du ſucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante, & quand votre ſucre ſera fondu, vous verſerez votre ſirop dans les eſprits du baſilic diſtillé, & quand le tout ſera bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe, que vous aurez ſoin de couvrir, afin que rien ne ſe perde de la force de vos eſprits.

Recette pour l'eau de Baſilic en liqueur.

Prenez les feuilles & fleurs enſemble trois poignées, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre fondu dans l'eau bouillante, & le laiſſez refroidir avant d'y mettre vos eſprits.

Recette pour faire l'eau ſimple, double, & quinteſſence de baſilic.

Pour faire ces eaux ſimples, doubles & quinteſſence, prenez du baſilic, comme ci-deſſus, fleurs & feuilles en leur verdeur, pilez-les, mettez-les dans un alambic de

de verre, & distillez le tout au bain-marie, sans eau, ou au bain de vapeurs pour l'eau double, de laquelle vous séparerez la quintessence, comme on vous a dit à l'article de l'orange, chapitre vingt-troisième, pour séparer le néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez distiller de l'eau simple, vous la distillerez avec de l'eau, à feu nud, cependant tempéré.

Recette pour faire l'eau double & simple de Basilic.

Mettez des feuilles & fleurs pilées jusqu'au couronnement de votre cucurbite; distillez le tout sans eau au bain-marie: évitez les phlegmes.

Pour l'eau simple, versez sur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau, pour en tirer trois pintes; distillez le tout à feu nud; ne mettez des feuilles & fleurs que jusqu'à la moitié; graduez votre feu de sorte qu'il ne soit point trop vif, & évitez de tirer de phlegmes.

Il nous reste à parler de la sauge. Pour faire l'eau simple de cette plante, on la cueille en tems chaud & sec, dès le matin; on la met sur le champ dans l'alambic avec un peu d'eau, & on la distille à feu nud, un peu vif à cause de l'eau; & comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de phlegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau

& de l'eau-de-vie dans l'alambic sur les feuilles, & on fait alors cette opération à feu nud. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.



CHAPITRE XXXVII.

Des Vulnéraires.

ON entend par vulnéraires les plantes adoucissantes, onctueuses, consolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France; il y en a en Suisse; & c'est en Suisse que les vulnéraires sont les meilleurs : ce sont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infusions, comme du thé; elles font pour la santé un effet merveilleux.

C'est en distillant ces plantes, comme tout ce qui est de notre ressort, qu'on peut conserver & même augmenter ce qu'elles ont de bon, sur-tout quand on les distille aux esprits.

On distille les vulnéraires à l'eau simple, ou aux esprits; on distille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appèle celle qui se fait avec les feuilles, eau vulnéraire simplement; &

celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebusade.

Depuis quelque tems on a compliqué la recette de l'eau d'arquebusade ; on y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle est devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes ces choses. Nous en donnerons la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire.

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse, il est commun & très-facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible ; vous le distinguerez sans peine, au coup-d'œil & à l'odorat. Il en est pour les fleurs comme pour les feuilles, quoique sèches les unes & les autres, chacune a des marques distinctives de sa fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, ses feuilles sont plus vertes ; la couleur des fleurs est plus vive, & leur odeur est beaucoup plus forte & meilleure : ce choix fait, vous l'emploierez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnéraire aux esprits.

Vous mettrez dans l'alambic une demi-livre de feuilles, ou six onces de fleurs de vulnéraire, avec six pintes d'eau-de-vie, & point du tout d'eau ; vous distillerez cette recette à petit feu, & vous tirerez quatre pintes d'esprit.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnéraire simple.

Pour faire l'eau ſimple, vous mettrez dans l'alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec ſix pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes; & vous ferez un feu plus vif, parce que l'eau ne ſe diſtille pas ſi aiſément que les eſprits.

CHAPITRE XXXVIII.

L'eau Vulnéraire, appelée communément eau d'Arquebuſade.

QUoique nous ayons proteſté, dès le commencement de ce Traité, que nous ne ſortirions pas des bornes que la Faculté permet aux Diſtillateurs du ſecond ordre; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à perſonne, en donnant la recette de l'eau vulnéraire. Elle eſt d'une utilité & d'une importance ſi grande & ſi reconnue, qu'on ne ſaurait trop la communiquer.

L'eau vulnéraire, à ſa première découverte, eut d'abord une grande réputation; &, telle eſt la nature des choſes dont la bonté eſt réelle & de tous les tems, ſon mérite & ſa réputation ont augmenté tous les jours; on a ajouté à ſa première vertu, en compliquant

ſa

ſa recette des choſes meilleures de plus en plus.

On avait d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau ſimple ; enſuite on l'a faite aux eſprits ; elle a acquis par ce moyen un degré de bonté ſupérieur au premier. Il eſt vrai qu'on conſerve encore l'uſage d'en faire de l'une & l'autre façon, parce que l'une & l'autre ſervent à des uſages différens. Les beſoins différens demandent l'uſage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les ſavoir faire, ſans même entrer dans aucun détail ſur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que pour les contuſions, bleſſures, plaies, coupures & autres, il n'eſt point de remède ſi prompt & ſi efficace : mais l'eau d'arquebuſade fait plus, elle fait des miracles ; des bleſſures très-dangereuſes & très-profondes ont été guéries par ſon moyen, dans un eſpace de tems ſi court, que la choſe, prodigieuſe comme elle eſt, eût été incroyable, ſi l'expérience n'eût aidé le fait à ſe faire croire. Les onguens auraient tenu une plaie un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très-peu de jours. Souvent il lui a ſuffi de vingt-quatre heures, pour avoir ſon plein effet. Un Ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être bleſſé.

Lémery dit, page 650 de ſon Cours de Chymie, ſeconde partie des végétaux,

que le nom d'eau vulnéraire ſuffit pour marquer ſon excellence & ſes vertus ; & que ſon nom d'eau d'arquebuſade marque ſur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu , comme d'arquebuſe , fuſil , piſtolet & autres armes à feu , éclats de bombes ou de grenades , & mille autres façons dont le feu peut faire bleſſer à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-quatre ſortes de plantes , tant aromatiques que vulnéraires. La grande conſoude , feuilles , racines & fleurs ; l'armoiſe , la bugle , la ſauge , la bétoine , la grande marguerite , la ſanicle , la grande ſcrophulaire , la paquerette , l'aigremoine , le plantain , la verveine , le fenouil , l'abſynthe , la véronique , l'orpin , le mille pertuis , l'ariſtoloche longue , la petite centaurée , la mille-feuille , la menthe , la nicotiane , la piloſelle , l'hyſſope.

Il faut maintanant définir toutes ces plantes , ſelon l'ordre que nous venons de leur donner , & dire un mot de leurs vertus , pour faire voir à nos Lecteurs , d'après les Botaniſtes , que nous n'employons rien , dont les propriétés & le mérite ne ſoient prouvés par des autorités auxquelles ils ne pourront refuſer leur confiance.

La grand Conſoude.

C'eſt une plante fort commune , qu'on trouve ordinairement dans les endroits

aquatiques & marécageux, le long des rivières ; sa racine est longue & noire par dehors, sans fil ni chevelu, comme un pivot, sa substance intérieure est blanche, glutineuse, & propre à raffermir les chairs ; elle pousse une tige droite, au sommet de laquelle viennent les fleurs, qui sont d'une couleur blanche jaunâtre ; sa feuille est longue, & approche assez de celle de la buglose ; cette feuille est d'un verd terne, velue, ainsi que sa tige, & âpre au toucher ; elle est excellente pour les hémorrhagies, & consolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Consolida* : on l'appèle aussi oreille d'âne, à cause de sa figure longue, large & pointue, & velue d'ailleurs.

L'Armoise.

C'est une grande plante, dont la Reine Artémise a fait usage la première ; ce qui l'a fait appeler en latin *Artemisia* ; elle pousse une tige ferme, ligneuse, haute & branchue ; ses feuilles sont blanchâtres par dessus, d'un verd obscur par dessous, déchiquetées & découpées très-profondément, comme celle de l'absynthe, d'une odeur forte ; on en trouve par-tout. Les gens de la campagne l'appèlent l'herbe de la Saint-Jean.

La Sauge.

Nous en avons déjà parlé ; on l'appèle *Salvia* en latin, comme qui dirait l'herbe salutaire, & Lémery l'appèle *Salvatrix*,

comme qui dirait, l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit ſuffiſamment à ſon article.

La Bugle.

C'eſt une plante, dont les feuilles ſont épaiſſes, longuettes, rougeâtres, un peu velues & dentelées à leurs extrêmités ; ſes fleurs ſont bleues ; on la trouve aſſez communément dans les champs ; elle eſt vulnéraire & conſolidante, ce qui la fait appeler en latin *Conſolida media*, moyenne conſoude, ou herbe Laurentiane. Je ne ſais pas l'étymologie de cette appellation.

La Bétoine.

C'eſt une plante que pluſieurs perſonnes cultivent dans leurs jardins ; on en trouve dans les bois, ſur les montagnes ; les feuilles en ſont d'un verd jaune, longues & étroites, dentelées autour en forme de ſcie ; ſes fleurs viennent à ſes ſommités, rangées en épis, arrondies comme de petites pommes, de couleur purpurine ; cette plante eſt céphalique, vulnéraire, cordiale. Les gens de la campagne l'appèlent l'herbe à la vache : voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages ſont marécageux, il vient ordinairement une eſpèce de jonç qui leur met le feu dans les entrailles ; elles rendent beaucoup de ſang, quand elles ſont affectées de ce mal ; & ſi on n'y remédie promptement, elles meurent en quel-

ques heures ; le meilleur remède est de faire bouillir de la bétoine dans du lait qu'on leur fait avaler, ce qui les sauve. J'ai pensé que cette petite digression ne pouvait être inutile, parce je crois y appercevoir des conséquences, que des personnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intéressant que celui que nous annonçons.

La Sanicle.

C'est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de sa racine, presque rondes, fermes, unies, vertes, de belle couleur, divisées en cinq parties ; sa tige est haute d'environ un pied ou un pied & demi ; ses feuilles naissent à ses sommités, sont petites & blanches ; sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse ; elle se trouve sur les montagnes, elle croît dans les vallées, elle est consolidante, vulnéraire, & arrête le sang.

La grande Marguerite.

La grande Marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf, est une plante fort commune presque par-tout, & en tout pays ; on en trouve quantité dans les bleds, dans les prés ; ses feuilles sont longuettes, étroites, unies, rondes à leurs extrêmités, d'un tissu délié, douces & grasses au toucher ; sa fleur est radiée ; ses feuilles sont blanches, & le cœur

compoſé d'une infinité de petits grains ou ſemences d'un jaune doré ; elle a l'odeur forte , aromatique & point déſagréable , & reſte au corps qui la touche , quand elle eſt un peu froiſſée ; elle eſt vulnéraire. Lémery dit qu'on l'emploie auſſi pour les écrouelles.

La Paquerette.

La paquerette ou petite marguerite , eſt une plante baſſe , connue de tout le monde ; ſes feuilles naiſſent de ſa racine , ſont collées contre terre , rondes , quelques-unes oblongues , d'autres d'un très-beau verd , graſſes , liſſes , onctueuſes , arrondies vers leurs extrêmités ; ſes fleurs ſont variées , blanches & rouges , il y en a qui ſont tout-à-fait d'un rouge incarnat ; cette fleur eſt radiée , compoſée d'une infinité de petites feuilles longuettes , d'un arrangement aſſez agréable , ſes racines ſont fibrées ; elle conſolide les plaies , réſout les tumeurs , arrête le ſang : on en diſtille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrophulaire.

C'eſt une plante haute de deux ou trois pieds , qui croît dans les haies & autres lieux ombrageux ; ſa feuille reſſemble aſſez à celle de l'ortie ; ſa racine eſt graſſe & noueuſe , ſon odeur eſt déſagréable & même puante ; elle réſout les tumeurs , ramollit les duretés , nettoie les plaies & les vieux ulcères , & ſert

beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.

Le Plantain.

C'eſt une plante qu'on appèle *Plantago* en latin, comme qui dirait une plante par excellence. C'eſt l'idée qu'en donne Monſieur Lémery; il ne lui donne pas cependant des vertus qui juſtifient ce titre magnifique. Il y en a de trois ſortes : le plantain à ſept côtes; le plus commun de tous ſe trouve par-tout dans les prés, le long des chemins ; ſa feuille eſt oblongue, arrondie à ſon extrêmité, d'un beau verd par-deſſus, blanche par-deſſous & velue, eſt étroite à ſon commencement, pouſſe une tige droite, aſſez ferme & velue ; ſes fleurs naiſſent en épis, d'un blanc pâle, & il reſte à la ſommité de cette tige pluſieurs capſules, rangées en écailles, pleines de grains noirs & menus; ſa racine eſt graſſe, courte & fibreuſe. Il y en a une eſpèce à cinq côtes, ſemblable preſque en tout à la première eſpèce qu'on trouve dans les lieux marécageux : on l'appèle le plantain aquatique. Il y en a une troiſième eſpèce à trois côtes, qui croît auſſi près de l'eau; on l'emploie dans les cours de ventre, les hémorrhagies, & on en diſtille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine.

L'Aigremoine, ou Eupatoire, eſt une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi, qui pouſſe de terre une tige grêle, menue, & cependant ferme: ſes feuilles ſont vertes, velues par-deſſous, un peu blanches, échancrées profondément; ſes fleurs ſont petites, en épis, d'un jaune citron, ſa ſemence eſt menue, & enveloppée d'une eſpèce de coque velue & même piquante: elle eſt très-déterſive, aſtringente pour le ventre, apéritive pour les urines: elle eſt vulnéraire, chaſſe le venin.

La Verveine.

C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges en buiſſon, à la hauteur d'environ un pied & demi à deux pieds; ſes tiges ſont grêles, anguleuſes, dures; ſes feuilles ſont d'un verd blanchâtre, ainſi que ſa tige, découpées profondément, diviſées en pluſieurs ſegmens; ſes fleurs ſont petites, bleuâtres; la racine eſt menue, fibreuſe & dure. Elle croît dans les lieux ſecs, ſur les chemins, contre les murailles. Il y en a de pluſieurs eſpèces, mais qui ont toutes à peu-près les mêmes vertus: elle eſt onctueuſe, adouciſſante, bonne pour les maladies de poitrine, pour l'hémorrhagie, la dyſſenterie, la pleuréſie; cette plante était au-

trefois sacrée, on l'appèle encore *herba sacra.*

L'Absynthe.

C'est une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, & pousse plusieurs tiges blanches & ligneuses, ridées, branchues, blanchâtres & cotoneuses; ses feuilles sont longuettes, découpées profondément, cotoneuses, blanchâtres, molasses, d'une odeur forte, aromatique & d'un goût extrêmement amer; ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de grains menus & jaunâtres, auxquels succèdent une semence menue; sa racine est grossière, ligneuse. On la cultive dans les jardins; il y en a de plusieurs sortes. Elle tue les vers, nettoie l'estomac, le fortifie, elle est d'ailleurs vulnéraire & apéritive; elle est d'un grand usage dans la médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage, quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques; cependant je ne crois pas qu'elle soit employée autrement que pour cette eau-ci.

Le Fenouil.

Nous aurons encore occasion d'en parler, pour en donner une ample définition; il suffit ici de dire que cette plante est détersive & apéritive, & nettoie les plaies.

Le Mille-pertuis.

C'eſt une plante qui croît par-tout, elle vient de la hauteur de deux à trois pieds; ſa tige eſt ferme & droite, un peu branchue; ſes feuilles ſont petites, vertes, un peu longues, percées d'une grande quantité de petits trous; ſa fleur vient en bouquet aux ſommités de ſes branches. Les feuilles des fleurs ſont d'un tiſſu délié, d'une couleur jaune, dorée luiſante, percées auſſi d'une infinité de trous; ſa ſemence eſt fort menue & fort odorante, elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, & qui a de grandes vertus; elle eſt vulnéraire, apéritive, & fortifie les nerfs.

L'Ariſtoloche.

C'eſt une plante dont il y a quatre eſpèces: la ronde, la longue, la clématite, la petite ou menue.

La première eſpèce, ou l'ariſtoloche ronde, pouſſe plusieurs tiges faibles, à la hauteur d'environ un pied; ſes feuilles ſont rondes, molles, ſans queue, embraſſant leur tige; ſes fleurs ſont de couleur purpurine, obſcure, tirant ſur le noir; ſes ſemences ſont plates, minces, enveloppées dans des fruits longuets, diviſés en ſix petites cellules; ſa racine eſt ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amère, & très-déſagréable au goût;

elle croît dans les prés, dans les champs, en terre grasse & humide.

La seconde espèce, appelée l'aristoloche longue, jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, se répandent à terre; ses feuilles sont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues; ses fleurs ressemblent à celles de l'aristoloche ronde, elles sont remplacées par de petits fruits de la figure des petites poires, & renfermant des semences plates noires; sa racine est grosse & longue comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'aristoloche ronde: elle croît dans les champs, dans les prés, les bleds les vignes & les haies.

La troisième espèce, ou la clématite, pousse plusieurs sarmens droits, plus forts & plus robustes que ceux des autres espèces, à la hauteur d'environ deux pieds: ses feuilles ont la figure de celle du lière, ridées, soutenues par des queues longues; ses fleurs sont longuettes, jaunes, pâles; ses fruits sont plus gros que ceux des autres espèces d'aristoloche de figure ovale, divisés aussi en six cellules remplies de semences plates; sa racine est menue, filamenteuse, grise; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bois, aux pays chauds: il en est encore plusieurs espèces.

La quatrième espèce est l'aristoloche

petite ou menue ; elle pousse plusieurs tiges faibles & menues, couchées à terre ; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches ; mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles ; son fruit est fait en petite poire succulente, remplie de semences ; ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable ; on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, secs & pierreux. C'est l'aristoloche longue dont on se sert le plus ; mais toutes ces espèces d'aristoloches, étant vulnéraires, détersives, propres pour résister à la gangrène ; je les ai décrites toutes, parce qu'ayant toutes les mêmes vertus, on sera libre de choisir telle espèce qu'on voudra : on emploie les racines des deux dernières, comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes.

L'Orpin.

L'orpin, ou reprise, ou moyenne scrophulaire, est une plante qui pousse plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, grasses, mollasses : les feuilles de cette plante ressemblent beaucoup à celles du pourpier, & même ses tiges, ou à celles de la fève qu'on appèle ici fève de marais ; mais elles sont moins rondes & un peu plus longuettes ;

ces feuilles sont d'un verd blanc, épaisses, grasses, onctueuses & douces au toucher, & mollissent pour peu qu'il y ait de tems que la plante est cueillie ; ses fleurs ressemblent à celles du bled sarrasin, sont blanches ; sa racine est glandu'euse. Lémery dit qu'elle croît aux lieux secs & pierreux, cependant on la trouve communément aux lieux humides & près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adoucissante, détersive & propre pour effacer les taches du visage.

La Véronique.

La véronique est une plante dont il y a deux espèces générales ; une appelée mâle, & l'autre véronique femelle : la mâle est divisée en deux autres espèces, une droite, & l'autre courbée & rampante. Cette dernière est la plus en usage, & celle qu'il faut employer pour la composition de l'eau vulnéraire ; on l'appèle la véronique mâle la plus commune : (*Veronica mas supina, vulgatissima*). Elle jette plusieurs branches ou tiges fort menues, longues, rondes ; la faiblesse desdites tiges fait qu'elle rampe à terre & serpente ; ses feuilles sont longuettes, dentelées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la bétoine ; ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres, & quelquefois blancs ; la semence est me-

nue, ronde, noirâtre; la racine est fibreuse : elle croît dans les haies, dans les bois, aux lieux incultes & sabloneux; elle a un goût amer & âcre.

La véronique femelle a la feuille à peu-près comme le serpolet; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentantes à terre à cause de leur faiblesse, longuettes; ses fleurs sont petites, pâles ou bleues d'un bleu pâle; sa racine est menue; elle se trouve ordinairement dans les prés & dans les lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les espèces de véroniques sont déterfives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine & du poumon, d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite centaurée, qu'on nomme autrement fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amère, ou fébrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fièvre, est une petite plante haute d'environ un demi-pied & plus; ses feuilles sont longuettes, comme celles du millepertuis; mais un peu plus grandes; elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux où naissent des fleurs rougeâtres ou de couleur purpurine faible, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres : il leur succède, quand elles sont tombées, de petites têtes ou gousses,

longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse; sa racine est déliée, sèche, ligneuse, insipide; elle croît aux lieux arides & sabloneux; elle est vulnéraire, détersive, dessicative, apéritive, antiscorbutique, fébrifuge, bonne pour la rage hystérique, pour la sciatique & la jaunisse & tue les vers.

La Mille-feuille.

La Mille-feuille est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau verd, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées le long d'une côte qui les partage; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuses, velues, rougeâtres & rameuses vers leurs sommités; c'est la grande quantité de segmens qui partagent sa feuille, qui lui a fait donner le nom de mille-feuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en les sommités, en bouquets, ramassées & fort serrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes; sa racine est ligneuse, fibreuse; on la trouve presque par-tout, aux lieux sur-tout secs & arides, sur les chemins, dans les endroits exposés.

Cette plante est astringente, vulnéraire, résolutive, propre pour le cours de ventre & les hémorrhagies.

La Nicotiane.

C'est une plante qui nous vient de l'Amérique, pays où elle a la plus grande vertu. Elle croît particulièrement dans l'Isle de Tabago, d'où elle a pris le nom de tabac : on l'appèle Nicotiane, ou herbe à la Reine, parce que cette plante fut apportée à la Reine par M. Nicot, du Portugal, où il avait été envoyé en Ambassade. On la cultive présentement dans toute l'Europe ; mais elle n'a ni la force, ni la vertu qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs espèces de cette plante, & des espèces de toute grandeur. La plus grande espèce est fort haute, a la tige haute de quatre à cinq pieds, & plus grosse d'un pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche ; elle ressemble beaucoup pour la figure à l'héliotrope. Celle d'une plus petite espèce, ressemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, & même la couleur, à une plante assez commune qu'on appèle *Enula Campana* : à cela près que l'énula campana a les feuilles d'un verd jaune, & celles du tabac, ou nicotiane sont d'un assez beau verd ; mais elles sont velues & âpres au toucher toutes deux ; sa fleur est longue, de couleur purpurine ; sa semence est petite, rougeâtre, sa racine est fibreuse, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur for-

te ; elle croît dans les terres grasses, au grand air ; on la cultive dans les jardins. La fumée du tabac, ou le tabac mâché, dit Lémery, décharge le cerveau ; mais il cause souvent des maladies quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique sur les tumeurs qu'on veut résoudre. On le met infuser dans l'eau commune, & avec cette infusion on lave les dartres & les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons ; mais si l'eau en était trop chargée, elle exciterait le vomissement. Elle est vulnéraire & détersive ; on en prépare un sirop, qu'on fait prendre pour l'asthme.

La Piloselle.

La Piloselle, ou l'oreille de souris est une plante dont les feuilles sont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espèce de laine blanchâtre ou de plusieurs petits poils qui la font nommer Piloselle, ressemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom ; ses feuilles sont couchées & comme attachées à la terre ; ses fleurs sont jaunes ; sa racine est fibreuse ; elle croît dans les champs ; elle est astringente, vulnéraire, incrassante, elle arrête les hémorragies & les cours de ventre.

La Menthe.

C'est une plante très-aromatique, dont il y a deux espèces générales ; la menthe domestique ou cultivée, des jardins,

& la menthe ſauvage ; toutes deux ſont fort connues. Cette plante fortifie l'eſtomach, aide à la digeſtion, chaſſe les vents, guérit la colique, réſout les humeurs, & réſiſte à la gangrène.

L'Hyſſope.

C'eſt une plante très-connue, qu'on cultive dans les jardins, dont on fait des bordures comme de la lavande, de la ſauge, du thim, de l'abſynthe & autres choſes.

Cette plante jette pluſieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noueuſes, rameuſes ; ſes feuilles ſont longues & étroites ; ſes fleurs ſont en épis, de couleur bleue ; ſa racine eſt groſſe comme le petit doigt, longue, dure, ligneuſe ; elle croît dans les lieux expoſés ; elle eſt aromatique, vulnéraire, déterſive, apéritive : on s'en ſert dans les maladies de poitrine, de poumon, comme l'aſthme & la phthyſie.

De toutes ces plantes dont nous venons de donner les deſcriptions les plus exactes, auxquelles nous avons ajouté ce qu'elles ont de vertus connues & éprouvées, il n'eſt perſonne qui ne doive conclure qu'il doit réſulter de la diſtillation de ce mélange, un tout d'une grande propriété. Comment en eff t tant de vertus & de forces réunies ne feraient-elles pas un compoſé d'une excellence ſupérieure ? Nous allons donner la façon

de les employer en déterminant les quantités qu'il faut de chacune desdites plantes, pour faire l'eau vulnéraire, dite d'arquebusade, & la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette on lui donnera toute la perfection dont elle peut être susceptible.

Recette pour six pintes d'eau d'arquebusade spiritueuse.

Vous prendrez quatre poignées de grande Consoude, feuilles, fleurs, & même racine.

Quatre poignées d'Armoise.
Quatre poignées de Bugle.
Quatre poignées de Sauge.
Deux poignées de feuilles de Bétoine.
Deux poignées de grande Marguerite, ou œil de Bœuf.
Deux poignées de Sanicle.
Deux poignées de grande Scrophulaire.
Deux poignées de Paquerette ou petite Marguerite.
Deux poignées d'Aigremoine.
Deux poignées de Plantain.
Deux poignées de Verveine.
Deux poignées de Fenouil.
Deux poignées d'Absynthe.
Une poignée de Véronique.
Une poignée d'Orpin.
Une poignée de Millepertuis.
Une poignée d'Aristoloche longue.
Une poignée de petite Centaurée.

Une poignée de Mille-feuille.
Une poignée de Menthe.
Une poignée de Nicotiane.
Une poignée de Piloſelle.
Une poignée d'Hyſſope.

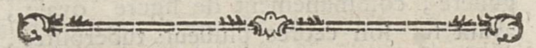
Quand vous aurez toutes ces plantes ; qu'il faut, s'il ſe peut, cueillir en tems chaud & ſec au commencement de Juillet ou ſur la fin de Juin, & même en Juillet tout entier, tems où ces plantes ont toutes leurs vertus, vous les hacherez bien menu & les pilerez ; & cela fait, vous les mettrez infuſer dans un grand pot de terre avec douze pintes de bon vin blanc, & ſix pintes d'eau-de-vie ; & les mettrez en digeſtion dans un tas de fumier bien chaud ou ſur un four, l'eſpace environ de trois jours ; & au bout de ce tems vous les mettrez dans un grand alambic ordinaire au réfrétoire, & les diſtillerez à feu nud ſur un feu ordinaire, pour tirer de cette quantité d'eſprits environ le quart des eſprits du vin blanc, & la moitié de ceux de l'eau de-vie, qui vous donneront environ entre ſix à ſept pintes ; mais n'en diſtillez pas davantage ſi vous voulez qu'elle ſoit bonne & point phlegmatique ; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de phlegme.

Nota, qu'il faut bien boucher le pot de terre où vous aurez mis la digeſtion,

& même le luterez bien exactement de peur que les esprits ne se dissipent.

Recette pour huit pintes d'eau simple d'arquebusade.

Vous mettrez toutes les plantes ci-dessus en même quantité, hachées & pilées comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digestion pendant six heures, sur un petit feu; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle: au bout de ces six heures vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite, luté à l'ordinaire; vous distillerez votre recette sur un feu un peu vif, & tirerez huit pintes d'eau de quinze que vous y aurez mises; & cette eau simple sera bonne & infiniment supérieure à ces infusions de vulnéraire, qui n'ont pas la même qualité que celle qui est distillée.



CHAPITRE XXXIX.

Des Fruits.

TOus les Fruits ne se distillent pas. Ceux qui se distillent sont les fruits à écorce dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Le Cédrat.

Le Cédrat eſt un fruit diſtingué par la ſupériorité de ſon parfum : c'eſt de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui eſt du meilleur uſage : il l'emporte ſur toutes les odeurs ; & malgré la réputation que l'ambre s'était faite, le Cédrat a prévalu, & l'emporte.

Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures : il en eſt de même de la liqueur de ce fruit, qui, ſans contredit, eſt la meilleure de toutes, & la plus parfaite. Tous les Diſtillateurs connaiſſent le mérite de ce fruit ; mais peu connaiſſent bien le fruit même, & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'eſt bonne que relativement à la bonté du fruit, il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut obſerver pour le bien choiſir.

Le Cédrat eſt d'une figure aſſez irrégulière, communément de figure ovale, ayant ſur ſon écorce pluſieurs tubéroſités, ou boſſes. Il y en a qui ſont pointus des deux côtés ; d'autres arrondis par un côté & pointus par l'autre : ſa couleur eſt celle du citron. Il faut toujours choiſir ceux qui auront le plus de tubéroſités, & qui ſeront le plus pointillés, parce qu'ils ont plus d'écorce & de quinteſſence. Il faut le choiſir frais, d'une couleur brillante. Son odeur conſiſtant dans les zeſtes, plus les zeſtes

seront épais & vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait selon les règles que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les règles.

Pour faire l'Eau de Cédrat.

Coupez les zestes de vos cédrats, ayez le soin de ne couper précisément que cette première écorce jaune. Quand vos zestes auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif, & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau, & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce sirop, les mélangerez bien, passerez le mêlange à la chausse, & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne, ne négligez aucun point de ce chapitre, parce que tout y est important.

Recette pour l'Eau de Cédrat commune.

Prenez un gros cédrat, ou deux petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes d'eau pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'Eau de Cédrat double.

Prenez deux gros cédrats ou trois petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; mettez trois livres de sucre

pour faire votre sirop, & deux pintes d'eau.

Recette pour l'Eau de Cédrat fine & sèche.

Vous prendrez trois cédrats moyens, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre pour faire le sirop, & chopine d'eau.

Pour faire les trois espèces ci-dessus, avec les Quintessences.

Vous mettrez sur les quantités d'eau-de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, & les quantités de sucre fixées pour les sirops de chacune des liqueurs ci-dessus, quarante-cinq gouttes de quintessence pour l'eau de cédrat commune, soixante gouttes pour la double, & quatre-vingts pour celle que vous voudrez qui soit fine & sèche.

Manière de faire la Quintessence de Cédrat.

A la suite du chapitre de l'eau de cédrat, j'ai cru devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la distillation que pour la quintessence. Je ne ferai pas ici le détail de toutes les recettes dans lesquelles il entre : tout cela trouvera place dans la suite de nos chapitres.

Pour faire la quintessence du cédrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas que le fruit soit trop verd, & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son

ſon point de maturité. Il faut obſerver qu'il ne ſoit ni froiſſé, ni taché, ni pourri ; ce qui gâterait la marchandiſe. Il faut choiſir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaiſſes, celles qui ont le plus de tubéroſités, celles qui ſont les plus pointillées, parce que ces fruits avec les marques ſuſdites, ſont toujours ceux qui ont le plus de quinteſſence. Il faut, s'il ſe peut, qu'ils ſoient frais cueillis, en tems chaud & ſec, lorſque cette quinteſſence ſe fait dans le pays ; car pour ce pays-ci, cette condition ſe trouve impraticable ; & pourvu que vos cédrats ſoient beaux & mûrs, & point gâtés, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quinteſſence.

Quand vos cédrats auront été choiſis avec l'attention que nous avons dite, vous couperez légèrement la ſuperficie du cédrat, c'eſt-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez ſoin de n'y point laiſſer de blanc, parce que ce blanc éponge votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez enſuite votre entonnoir ſur le gouleau d'une bouteille ; s'il eſt d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il eſt de verre, le boucher avec quelque choſe, de façon que rien ne tranſpire : après quelque tems, vous verrez la quinteſſence diſtiller goutte à goutte ; vous

laiſſerez l'entonnoir ſur la bouteille, juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura diſtillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez auſſi-tôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-ſèches, quand toute la quinteſſence ſera tombée : c'eſt de cette ſorte que ſe tire la quinteſſence du cédrat. Comme on en tirerait peu dans ce pays, qu'elle n'aurait pas toute la qualité qu'elle doit avoir, & que d'ailleurs elle reviendrait à très-haut prix, c'eſt dans le pays même où vient le fruit qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le pays, voici une obſervation eſſentielle, c'eſt qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre eſt en ſève, parce que ſa ſève ſe porte toute à l'arbre, & le fruit n'a de l'humeur que pour conſerver ſa fraîcheur.

Pour conſerver votre quinteſſence, il faut y mettre un peu d'alun, & enſuite la laiſſer repoſer ; l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt ſera fait, vous tirerez doucement la quniteſſence au clair, & vous pourrez encore paſſer vos zeſtes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, ſi vous n'en aviez pas tiré la quinteſſence.

On tire encore les quinteſſences dans un entonnoir entouré de pointes, auquel il y a une grille, & on tourne légère-

ment ſur les pointes qui, ſervant de rappe, enlèvent la ſuperficie de l'écorce, & les quinteſſences coulent d'elles-mêmes au travers de la grille, paſſent par le bas de l'entonnoir, lequel eſt mis ſur une bouteille ; je crois que de cette façon on en tire plus qu'aux zeſtes, & que celle qui eſt faite aux zeſtes eſt la meilleure.

Les quinteſſences de Portugal ſe tirent de la même façon.

Ce ſont les quinteſſences actuellement les plus à la mode. Il eſt vrai que leur parfum eſt délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces ſortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quinteſſence ; & rien ne les diſtinguant, au moins à l'extérieur, il faut ſe rendre leur odeur très-familière.

Il n'y a point de quantité fixée pour la quinteſſence : on ne peut pas dire, prenez tant de cédrats, de bergamotes & d'oranges, pour faire telle quantité de quinteſſence, parce que l'un de ces fruits donne plus que l'autre ; la maturité contribue beaucoup à la quantité & à la qualité de la quinteſſence ; mais pour la clarifier & conſerver, on détermine la quantité d'alun ; de ſorte que pour une livre que vous aurez tirée, vous mettrez une demi-once d'alun pour ſa conſervation, & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

CHAPITRE XL.

De la Bergamote.

LA Bergamote, dont nous allons parler, eſt un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette bergamote eſt le produit d'un citronier, enté ſur un poirier de bergamote ; de ſorte que le fruit qui en provient raſſemble en lui ſeul les qualités & la quinteſſence de la bergamote.

La bergamote reſſemble par la figure & la couleur à la bigarade ; excepté que la bergamote a l'écorce unie comme l'orange de Portugal & la bigarade eſt rayée & a quelques tubéroſités, comme de petits cornichons, & ſe termine en pointe comme une petite corne : l'odeur en eſt ſuave, & cependant très-forte, & tient très-longtems. On fait de ſon écorce des boîtes qui conſervent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Diſtillateurs, les Parfumeurs & les Confiſeurs s'en ſervent également pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs. Ce fruit ſe confit auſſi ; mais le plus grand mérite de ce fruit eſt tout dans ſon écorce. Les Diſtillateurs en tirent de plus une excellente quinteſſence ; c'eſt de tous les fruits à écorce, d'après le cédrat, celui dont le parfum eſt le meil-

leur & le plus exquis : la bergamote eſt un fruit qui foiſonne extrêmement, & toute parfaite que ſoit l'eſſence de bergamote, elle eſt un peu moins chère que les autres, parce qu'étant plus forte, elle rend davantage.

Il n'en eſt pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point ou il veut être employé, eſt qu'il ſoit verd, prêt à mûrir ; & voici comme on connaît qu'il eſt arrivé à ſon point : il faut que la partie qui eſt expoſée au Soleil ſoit d'une couleur jaune, tendre, approchant de la maturité, & que le reſte du fruit ſoit d'un verd clair, prêt à jaunir, & quand il eſt dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit, dans les années chaudes & ſèches, eſt beaucoup meilleur, & donne beaucoup plus de parfum ; il faut ménager le goût de votre bergamote au goût général, & s'y conformer en tout, & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum ; il vaut même mieux qu'il y en ait moins, puiſqu'on y en peut toujours ajouter.

Eau de Bergamote.

Pour faire vos eſprits à la bergamote, & de ces eſprits en faire de la liqueur, vous ferez comme des autres fruits à écorce, c'eſt-à-dire, que vous couperez les zeſtes, comme il eſt dit dans le chapi-

tre du cédrat. Vos zestes coupés, vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de-vie, selon la quantité portée par la recette, & les distillerez au feu tant soit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette espèce : vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, vous mêlerez bien le tout & passerez le mélange à la chausse : quand votre liqueur aura passé, & qu'elle sera tirée au clair fin, elle sera faite. Vous ne tirerez point de phlegmes avec vos esprits, de peur que votre liqueur ne contracte un goût d'empyreume. En observant exactement tous les points de ce Chapitre, les mettant en pratique, vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamote.

Prenez une moyenne Bergamote, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes trois demi-septiers d'eau pour faire le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamote double.

Vous choisirez une belle bergamote, vous prendrez trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes d'eau, & trois livres de sucre pour le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau fine & sèche de Bergamote.

Vous aurez soin de prendre deux petites bergamotes ou une moyenne & une petite, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une pinte & demie d'eau, trois livres de sucre pour faire le sirop de cette liqueur.

Quand on se sert de la Quintessence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie & de sucre, pour chaque liqueur ci-dessus dite; on met trente gouttes de quintessence, pour l'eau de bergamote commune, cinquante pour la fine & sèche, & quarante pour la double.

CHAPITRE XLI.

Du Citron.

LE Citron est le fruit d'un arbre très-commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'une jaune tendre & léger. La première écorce ou zeste de citron est d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, & très-peu de phlegmes, ainsi qu'il paraît, lorsqu'on passe l'écorce de citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme sans pétiller beaucoup;

au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit eſt blanche & ferme : ſa chair ou ſubſtance intérieure eſt ſpongieuſe , molle , véſiculeuſe , pleine d'un ſuc aigre , piquant & cependant fort agréable : ce goût eſt le goût favori de pluſieurs perſonnes ; ſes ſemences ſont comme celles de l'orange , blanchâtres , dures , oblongues & pointues aux deux extrêmités.

Les Diſtillateurs emploient aſſez indifféremment les fleurs de tous les fruits à écorce , pour celles de fleurs d'orange : je ne parle que de ceux du pays , parce que dans celui-ci on ne trouve pas fort communément les fleurs de citron ; au lieu que celles de fleurs d'orange , quoique chères, s'y trouvent aſſez communément.

La fleur de citron ne ſe diſtingue , hors du citronnier , que par le parfum qui eſt plus aromate.

Les citrons ſont d'un grand uſage dans la diſtillation : on en extrait des eſprits , on en tire beaucoup de quinteſſence , quand ils ſont dans leur maturité & qu'ils ont été bien choiſis.

Le fruit intérieur , ou cette ſubſtance ſucculente qui eſt proprement le fruit , eſt très-rafraîchiſſante ; on en fait la limonade pour le rafraîchiſſement ; on confit l'écorce de ce fruit , on confit auſſi ſes fleurs , qui ſont fort cordiales.

La fleur de citron est d'un grand usage dans la distillation ; mais ce n'est pas dans le pays : c'est à son écorce sur-tout qu'on s'attache.

Les citrons qui ont le plus de jus ne sont pas les plus propres à la distillation ; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons citrons à distiller sont ceux dont l'écorce est épaisse & tendre, & ce sont ceux qui ont le plus de quintessence ; c'est dans ceux-là que le Confiseur & le Distillateur trouvent le plus de matière à leur travail.

Les citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide, & sont excellens pour les ragoûts, pour la limonade ; mais en même-tems très-ingrats pour la distillation.

Le citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence ; mais il est meilleur ; le plus parfait de tous est celui de Portugal ; quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum & du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du cédrat ; ceux à qui le goût du cédrat est familier, savent bien le distinguer, & mettent leur connaissance à profit.

Mais comme le citron de Provence est le plus commun de tous, & qu'on s'en tient assez à celui-là, pour distinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce, on en juge par la pesanteur. Ce-

lui qui a moins de jus & plus d'écorce eſt le plus léger. Si vous voulez connaître ceux qui auront le plus de quinteſſence, connaiſſance eſſentielle pour un Diſtillateur, examinez ſi la ſuperficie de l'écorce eſt tranſparente & a une couleur tendre & brillante : vous pouvez être aſſuré que votre citron eſt très-quinteſſencieux. L'odeur du fruit achèvera de vous déterminer ſur le choix.

Le citron d'Italie ſe diſtingue de celui de Provence en ce qu'il eſt mieux fait, & qu'il a la couleur plus foncée que celui de Provence. Celui de Portugal enfin eſt encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur : ſa couleur eſt vive, ſon odeur approche beaucoup de celle du cédrat, quand il eſt dans ſa parfaite maturité.

De toutes les eſpèces ci-deſſus, prenez ceux qui auront la couleur la plus vive, ce coup-d'œil tendre, quoique brillant, qui ſeront pointillées, dont l'écorce ſera graſſe & épaiſſe. Les Diſtillateurs doivent s'attacher à l'écorce, à cauſe de l'huile eſſentielle qu'on y trouve ; & pour le ſirop & la limonade, il faut choiſir le citron à jus.

Ce choix fait, auquel on ne peut ſe méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous leverez délicatement la ſuperficie avec les zeſtes, en obſervant de ne couper que le jaune, & de n'en

point laisser ; vous les mettrez dans l'alambic, & les distillerez avec de l'eau-de-vie à un feu un peu vif ; vous ne tirerez point de phlegme par rapport au goût d'empyreume ; vous ferez ensuite le sirop comme pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche ; vous mettrez dans ce sirop vos esprits distillés ; les passerez à la chausse pour clarifier le mélange, & votre liqueur sera faite.

Recette pour cinq pintes & chopine d'eau de Citronelle commune.

Prenez quatre citrons moyens, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le sirop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de citronelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, trois livres de sucre, que vous ferez fondre pour votre sirop dans deux pintes d'eau.

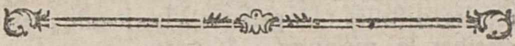
Prenez pour la liqueur fine & sèche, cinq beaux citrons, ou six citrons moyens, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le sirop.

Nota, que quand nous disons prenez des citrons, ce sont des zestes de qua-

tre ou cinq citrons dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quinteſſence.

Pour la commune, vous mettrez ſoixante gouttes de quinteſſence ; pour la double, ſoixante & dix ; & quatre-vingts pour celle qui ſera fine & ſèche.



CHAPITRE XLII.

Du Citron Chinois.

CE qu'on appèle le Citron Chinois, c'eſt un citron verd qui nous vient de Madère, à-peu-près gros comme une noix muſcade. On nous l'envoie tout confit des Iſles de l'Amérique, où il ſe trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'eſt plus propre à la diſtillation ; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit ne peuvent ſe ſervir que du ſirop ; car ce citron, tant au blanchiſſage qu'à la confiture, a dépouillé toute ſa partie quinteſſencieuſe & même ſon parfum. Celui dont on ſe ſert pour l'eau chinoiſe eſt le citron ordinaire, cueilli dans ſa verdeur, de la groſſeur d'une noix, des zeſtes duquel on ſe ſert dans la recette de l'eau chinoiſe.

On peut avec le ſirop du citron de Madère, faire une liqueur excellente, parce que ce ſirop étant extrêmement par-

fumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs dans lesquelles il entre, un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au sirop beaucoup de parfum quintessencieux.

Il faut prendre de ce sirop sans le fruit, y mettre de l'esprit-de-vin à proportion de la force qu'on veut donner à sa liqueur : on peut même, si l'on veut, y mettre un peu d'eau, ensuite on le passe à la chausse ; & quand la liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente & le débiter, pour donner à cet alliage le tems de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point que, plus le sirop est nouveau, meilleure est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum, & qu'en vieillissant il en perd beaucoup, & prend un goût désagréable.

Si l'on se sert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur est tombée : il ne faut pas qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire, & on les emploiera comme tous les autres fruits à écorce.

Recette pour faire l'eau Chinoise avec le sirop du Citron de Madère.

Pour une pinte de sirop du citron susdit, vous mettrez une pinte d'esprit de

vin, ſans eau ni ſucre; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau chinoiſe.

Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoiſe commune, avec le Citron de Provence, d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verds, ou les zeſtes de ces citrons, diſtillez-les avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, deux pintes & demi-ſeptier d'eau, & une livre un quart de ſucre pour le ſirop.

Recette pour l'eau Chinoiſe double.

Prenez les zeſtes de trente citrons, trois pintes & deme-ſeptier d'eau-de-vie, pour les diſtiller, & trois livres de ſucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le ſirop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau Chinoiſe fine & ſèche.

Prenez les zeſtes de trente-cinq ou trente-ſix citrons, que vous ferez diſtiller dans pareille quantité d'eau-de-vie que pour les précédentes recettes : mettez, pour faire votre ſirop, fondre deux livres de ſucre dans une pinte & chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau Chinoiſe, à quelque choſe près, auſſi bonne qu'avec le ſirop de citron de Madère confit, en ſuppoſant que le ſirop eſt dans ſa perfection.

CHAPITRE XLIII.

Du Limon.

LE limon est un fruit plus gros que le citron, & plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse : il est, comme le citron, rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse, pleine d'un suc ou jus aigre & piquant.

Les limons ont l'écorce d'un jaune citrin, sont fort odorans. Le suc, comme j'ai dit ci-dessus, est aigre & piquant, mais cependant fort agréable au goût, & même à l'odorat ; il rafraîchit, il purifie le sang, chasse le mauvais air, réjouit le cœur, & donne de l'apétit. On l'emploie, comme le citron, assez indifféremment aux mêmes usages ; tous les Distillateurs le confondent avec le citron : ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus & en quintessence que ce dernier fruit.

Pour faire l'Eau de Limette.

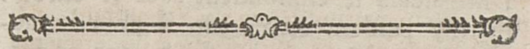
L'eau de limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les Confiseurs, Limonadiers, Officiers de maison, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez vos limons frais & bien mûrs ; vous couperez les zestes, comme pour l'eau de ci-

tronnelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, & ne tirerez point de phlegmes. Vous ferez le sirop avec du sucre & de l'eau fraîche, comme aux chapitres précédens, & passerez le tout à la chausse pour le clarifier; & quand votre liqueur sera claire-fine, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Limette.

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne; s'ils sont petits, vous en prendrez quatre; s'ils sont beaux, deux suffiront : vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronelle; la même quantité d'eau, & la même de sucre, pour faire le sirop; & pour la double ou pour celle fine & sèche, vous vous conformerez en tout au chapitre indiqué quarante-unième.



CHAPITRE XLIV.

De la Bigarade.

LA bigarade est le fruit d'un oranger; cette espèce d'oranger est très-commune en Provence. Son fruit est appelé Bigarade, à cause des rayures qui sont sur son écorce, & des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle

naissent plusieurs pointes & excroissances comme de petites cornes.

Dans la classe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Distillateurs s'en servent quelquefois. On en tire la quintessence. Elle entre dans les recettes de plusieurs liqueurs : elle est la base d'une liqueur qu'on appèle eau de bigarade.

Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence ou de Portugal, dans le tems que vous saurez que les Confiseurs les emploient ; car c'est précisément celui où il faut les distiller. Les Confiseurs ne se servent point des zestes de la bigarade, & les vendent. Vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, un peu de macis ou de muscade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zestes dès qu'ils seront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent, & ne fermentent ; ce qui rendrait la liqueur mauvaise.

Quand votre alambic sera garni, ainsi que nous venons de dire, vous le mettrez sur un feu un peu vif, parce que la quintessence d'un fruit verd ne s'enlève pas aussi facilement que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le sirop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle

vous aurez fait fondre du ſucre ; vous mettrez dans ce ſirop vos eſprits diſtillés, & paſſerez ce mêlange à la chauſſe pour le clarifier ; & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangeſſe.

Prenez ſix bigarades ordinaires ; ſi elles ſont belles, quatre ſuffiront : vous en pourrez mettre juſqu'à huit, ſi elles ſont petites. Vous diſtillerez les zeſtes de ces fruits, avec trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie. Vous prendrez, pour faire le ſirop, deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de ſucre ; & pour aſſaiſonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis & une demi-noix de muſcade.

CHAPITRE XLV.

De l'Orange de Portugal.

POur que l'orange ſoit bonne, il faut la cueillir dans ſa parfaite maturité, & que l'arbre ne ſoit ni en ſève ni en fleurs ; choiſir celles qui ſont d'un jaune bien foncé, bien doré, bien brillant, dont l'écorce ſoit fine, graſſe, tendre, tranſparente, & bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'Eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zeſtes comme ci-deſſus ; vous les mettrez enſuite dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité que celle de liqueur que vous aurez à tirer, en y mettant auſſi un peu d'eau. Vous mettrez votre alambic, ainſi garni, ſur un feu un peu vif : vous diſtillerez vos eſprits, éviterez de tirer des phlegmes qui altéreraient votre marchandiſe ; car la quinteſſence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la première, les phlegmes qui viendraient enſuite, donneraient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre ſirop, à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans l'eau fraîche, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés, paſſerez le tout à la chauſſe, & la liqueur étant claire, ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'Eau d'Orange de Portugal.

Vous prendrez quatre oranges de Portugal, ſi l'orange a les qualités décrites & requiſes ; & plus, ſi elles ſont petites & de moindres qualités ; & cela, au jugement que vous porterez vous-même de votre liqueur ; vous diſtillerez vos zeſtes avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & un demi-ſeptier d'eau ; & mettez, pour le ſirop, une livre un quart de ſucre dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'Eau à la fine Orange.

Vous choiſirez les plus belles oranges, les plus quinteſſencieuſes, ſelon les règles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez délicatement vos zeſtes, de façon que ſans mordre ſur le blanc, vous enleviez toute la ſuperficie quinteſſencieuſe qui eſt jaune : les zeſtes coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu un peu plus vif qu'à l'ordinaire, à cauſe de l'eau, ſans tirer de phlegmes. Vos eſprits étant diſtillés, vous les mettrez dans un ſirop fait à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche : votre ſirop étant fait, vous verſerez dedans vos eſprits diſtillés, les paſſerez à la chauſſe pour les clarifier, & votte liqueur ſera faite.

Au défaut du fruit on peut employer la quinteſſence d'orange ; mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parce que la quinteſſence eſt ſujette à dépoſer : on ne doit en faire uſage qu'au défaut du fruit ; ſi vous vous en ſervez, il faut faire clarifier l'eau pour faire le ſirop ; & vous paſſerez la liqueur auſſi claire-fine qu'il vous ſera poſſible, afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange moëlleuſe.

Vous mettrez dans votre alambic les zeſtes de ſix belles oranges de Portugal,

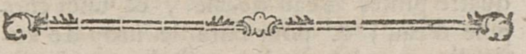
quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour faire le ſirop de votre liqueur , trois livres & demie du ſucre , & une demi-livre de caſſonade , & deux pintes & demi-ſeptier d'eau.

Recette pour la fine orange en liqueur fine & ſeche.

Vous mettrez dans l'alambic les zeſtes de huit belles oranges de Portugal , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le ſirop , deux livres de ſucre , & une demi-livre de caſſonade , & deux pintes d'eau pour faire votre ſirop ; pour faire de chacune des deux recettes , environ ſix pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quinteſſence , vous mettrez , pour celle qui doit être moëlleuſe , quatre-vingts gouttes , & pour celle qui doit être fine & ſèche , cent gouttes de quinteſſence , vous les diſtillerez à un feu tant ſoit peu vif , & éviterez les phlegmes ; ce que nous ne pouvons aſſez recommander pour la qualité de la marchandiſe.

Il nous reſte à parler des quinteſſences de citron , bigarade & limon ; de la façon d'employer les quinteſſences des fruits à écorce ; ce que nous ferons dans le chapitre ſuivant.



CHAPITRE XLVI.

Des Quinteſſences de Citron, de Bigarade & de Limon.

La néceſſité & la façon d'employer les Quinteſſences.

Récapitulation ſur tous les fruits à écorce qu'on emploie verds.

QUoique le citron & les autres fruits à écorce ſe reſſemblent aſſez, la façon d'extraire leur quinteſſence eſt abſolument différente ; c'eſt-à-dire, de la bergamotte & du fruit verd, qui ont l'écorce plus ſerrée que les précédens, ils ne donneraient point de quinteſſence dans l'entonnoir. On en diſtille les zeſtes ; on en remplit la cucurbite, à un pouce près du couronnement, & on couvre le reſte d'eau : on diſtille la recette au bain-marie, comme pour le néroly de fleurs d'orange, & on ſépare la quinteſſence des citrons, limons & bigarades, comme on fait le néroly, parce qu'elle ſurnage de même ſur l'eau diſtillée, & de cette eau diſtillée, mêlée avec des eſprits, & le ſirop à l'ordinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce ſont trop chers dans ce pays-ci, il eſt impoſſible d'en tirer une quantité de quinteſſences ſans entrer dans des frais

immenses ; il faut donc la tirer d'ailleurs : mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs , il est très-facile d'être trompé ; ce qui porterait un préjudice considérable à la marchandise : & comme elles sont l'unique ressource , au défaut du fruit., il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie , qui est la meilleure de toutes ; la façon contribue beaucoup à sa bonté & à sa nouveauté : celle qui est vieille a beaucoup perdu de sa qualité.

On se sert des quintessences pour parfumer les huiles ou essences pour les cheveux , pour chasser les mauvaises odeurs , pour faire des eaux d'odeurs , & pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon : on met dans l'alambic , au lieu des fleurs ou des fruits , un certain nombre de gouttes de quintessences, ainsi qu'il est porté par les recettes ; on les distille comme le fruit , à l'eau & à l'eau-de-vie ; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés , on les verse dans le sirop fait à l'eau fraîche , avec le sucre fondu dedans : on les passe à la chausse ; & les mélanges étant clarifiés , les liqueurs sont faites.

Pour les fruits verds qu'on emploie , on peut en faire usage presque aussi-tôt que la fleur est tombée ; car ce fruit a

d'abord beaucoup d'odeur & même de quinteſſence propre au travail ; de ſorte que tous les quinze jours on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & juſqu'à ſa parfaite maturité : il donnera un goût & un parfum différent à tous ſes degrés de groſſeur ; & ces ſortes d'épreuves peuvent ſe faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence & de Portugal, des fruits de toute groſſeur, & de tout point de maturité : on peut auſſi employer le fruit paſſé ; mais il ne faut pas qu'il ſoit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort pour extraire la quinteſſence du fruit verd, parce que l'écorce eſt plus ſerrée : cependant elle monte aſſez vîte pour ne pas tromper le diſtillateur ſur les phlegmes qui font tort aux fruits, ſur-tout quand ils ſont verds, parce qu'ils ſont plus âcres.



CHAPITRE XLVII.

Des fruits à l'eau-de-vie.

NOus ne ſortirons pas de la partie des fruits, ſans expliquer la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en avons que ſix de cette eſpèce, qui ſont, la pêche, la preſſe, l'abricot, la poire

poire de rousselet, la reine-claude & la mirabelle.

L'ABRICOT.

Pour faire des abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appèle abricots à plein vent, presque mûrs, cueillis dans un tems chaud & sec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix, essuyez le petit duvet ou coton qui les couvre; faites - les ensuite blanchir au demi-sirop; & lorsqu'ils blanchissent, ayez soin de les faire tremper légèrement avec une écumoire: cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, sont tachés pour l'ordinaire; ce qui diminue son mérite, lui ôte ce coup-d'œil avantageux, qui fait un autre mérite; & après le blanchissage, vous les ferez égoûter, acheverez le sirop, & quand ce sirop sera fait, vous le mêlerez avec de-l'eau-de-vie, si vous destinez vos abricots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conserver plus long-tems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'esprit-de-vin, & remplirez de votre sirop, mêlé avec de l'eau - de - vie, ou l'esprit-de-vin, les bouteilles où vous aurez arrangé vos abricots: vous boucherez bien vos bouteilles; & quand vos abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui se seraient gâtés au blanchissage. Vous prendrez quatre livres de sucre & trois pintes d'eau pour faire votre sirop; vous mettrez le sucre & l'eau sur le feu; & quand il sera prêt à bouillir, vous les clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés; vous ne les mettrez pas tous deux à-la-fois, vous les partagerez par quart, & quand votre sirop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf, & qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos abricots comme nous avons dit, en les trempant dans votre sirop: quand vos abricots auront tous été blanchis, vous acheverez le sirop, en mettant le reste de vos blancs d'œuf, pour achever de le clarifier: quand enfin il sera froid à fond, vous verserez dedans deux pintes d'esprit-de-vin ou d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec le sirop; & quand le mélange sera fait, vous le verserez sur vos abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangés dans la bouteille où vous voulez les mettre.





CHAPITRE XLVIII.

De la Pêche.

LA pêche eſt un fruit dont la chair eſt molle & fine, pleine d'un ſuc exquis, quand elle eſt mûre, mais dès qu'elle devient trop molle, elle eſt déja paſſée. La peau des meilleures eſt très-fine, & ſe détache facilement : le dedans de ce fruit eſt d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les pêches, on en ferait un long traité ; mais toutes celles dont la peau eſt fine & bien colorée, la chair ferme, douce & bien ſucculente, d'un goût ſucré, cependant relevé, vineux & parfumé, le noyau petit, & qui quitteront le fruit facilement, auront toutes les qualités qu'elles peuvent avoir.

Les Diſtillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia d'un mérite ſupérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias : il eſt très-bon à employer, à cauſe de ce goût vineux & parfumé : il fermente aiſément, ce qui fait qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'emploie.

On peut conſerver ce fruit par le moyen de l'eau-de-vie, pluſieurs années, & ajouter même un degré à la bonté na-

turelle de ſon parfum, en apportant à la façon de le conſerver toute l'attention qu'il y faut. Tous les fruits peuvent ſe confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue ; au moins cette façon n'eſt pas encore d'uſage nulle part.

De tous les fruits que l'on confit à l'eau-de-vie pour les conſerver, la pêche eſt celui qui eſt le plus en uſage. Nous joindrons encore la cériſe à ceux que nous avons dit ci-deſſus.

La pêche étant naturellement froide, eſt plus difficile à confire que les autres fruits, il faut un ſirop qui ait plus de corps, & mettre plus d'eſprits qu'aux autres fruits. Il faut choiſir pour cela les plus belles pêches qu'il ſera poſſible de trouver, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres, les cueillir en ſaiſon sèche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en ſoit bien eſſuyée, les prendre ſans tache ; il faut bien eſſuyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend enſuite juſqu'au noyau, pour donner au ſirop & aux eſprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur & de les confire à fond, & afin qu'elles puiſſent ſe conſerver. Cette préparation faite, vous mettrez votre ſucre dans une poële à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire, comme nous le dirons

à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion, & clarifierez votre ſucre.

Quand votre ſirop ſera fait à moitié, vous mettrez dans ce ſirop une partie de vos fruits (il faut qu'il ſoit bouillant), & les laiſſerez blanchir : il faut avoir bien ſoin de les ôter au véritable point de leur blanchiſſage, & mieux vaudroit encore qu'ils le fuſſent moins que plus.

Vous les tirerez enſuite avec une écumoire à meſure qu'ils blanchiront, & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux qui cuiſent trop ſont perdus, & tout au plus, on peut les ſervir comme compote ; mais ils ne valent plus rien pour être confis à l'eau-de-vie.

Quand vous retirerez les fruits du blanchiſſage, il faut avoir ſoin de les arranger à meſure ſur une table couverte de linge blanc, pour les laiſſer égoûter, & obſerver de les poſer ſur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a priſe au blanchiſſage s'écoule, & qu'il ne reſte que le fruit du fruit, c'eſt-à-dire, ce parfum qui en eſt l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoute & ſe refroidit, vous acheverez le ſirop que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à ſe cryſtaliſer ; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis ; enſuite le laiſſerez repoſer & refroidir : enſuite vous mettrez en pareille quantité

moitié eſprit-de-vin & de ſirop ; & quand vos pêches ſeront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ſirop & d'eſprit. Ce fruit, quoique gros & lourd, ſe ſoutient dans la liqueur qui fait ſon ſirop, ſans toucher le fond, juſqu'à ce qu'il ſoit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du ſirop & des eſprits elles tomberont au fond, & pour lors elles ſeront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire & conſerver les pêches, & la conduite à obſerver pour le faire avec ſuccès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez-en toujours plus que le nombre que vous voudrez confire, pour remplacer celles qui périront au blanchiſſage. Vous prendrez pour faire votre ſirop, huit livres de ſucre avec ſix pintes d'eau ; quand votre ſucre ſera fondu, & que le ſirop ſera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œuf fouettés, vous ne les mettrez pas tous à la fois ; mais vous les partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés, & en y mettant la moitié deſdits blancs d'œufs, & que votre ſirop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos pêches, ainſi que nous l'avons dit dans le chapitre précédent. Quand vos pêches ſeront blanchies, vous acheverez le ſirop juſqu'à ce qu'il commence à ſe cryſtaliſer ; & mettant le

reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entièrement, vous attendrez, en le laissant exposé, qu'il soit refroidi à fond : après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin, & verserez le mélange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la cassonade au lieu de sucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de cassonade, afin de clarifier votre sirop ; & vous mettrez autant de cassonade que de sucre.



CHAPITRE XLIX.

De la Presse.

LA presse est une autre espèce de pêche qui ne quitte pas le noyau comme la précédente, elle a de grandes qualités comme toutes les autres pêches, on la confit à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

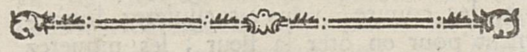
Confite à l'eau-de-vie, elle est supérieure à la pêche. La pêche est un fruit fondant & mou, il se ride quand l'eau en est sortie ; mais la presse garde tout son brillant, parce qu'elle a la chair ferme & serrée ; ce qui fait qu'elle conserve son sucre & sa beauté, qui se conservent encore par la force des esprits.

Si on fait des presses à l'eau-de-vie,

afin qu'elles ſoient bonnes à manger , il faut eſſuyer le duvet qui les couvre, les fendre comme les pêches juſqu'au noyau, les faire blanchir au ſirop & les égouter. Enſuite faire le ſirop à fond : quand il ſera fait , le retirer de deſſus le feu, & le laiſſer refroidir : quand ce ſirop ſera froid , & vos preſſes bien égoutées , vous les remettrez dans le ſirop , les couvrirez, & laiſſerez l'eſpace de vingt-quatre heures infuſer ; au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos preſſes , & remettrez le ſirop dans la poële que vous remettrez ſur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & le retirerez encore de deſſus le feu , le laiſſerez refroidir pour y remettre encore vos preſſes infuſer pendant vingt-quatre heures ; vous continuerez d'obſerver la même conduite juſqu'à trois fois , après quoi vous retirerez vos preſſes & les mettrez égouter ſur une claie. Pendant que vos preſſes s'égouteront , vous ferez le ſirop à la plume , & quand il commencera à candir , vous le laiſſerez refroidir & le mettrez dedans l'eſprit-de-vin , & vos preſſes étant arrangées dans vos bouteilles , vous les remplirez de ce ſirop ſpiritueux , vous les boucherez bien , & au bout de deux mois vos preſſes ſeront bonnes à manger & délicieuſes au goût.

Quelques perſonnes ne font d'autres préparations à ce fruit , que de le faire

blanchir tout simplement dans l'eau ; ils entendent assez mal la conduite qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit & le perd ; au lieu que le sirop le conserve & le fortifie : d'autres ne mettent ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit-de vin ; le sirop se trouve trop faible, & le fruit n'est ni beau ni bon, & même ne peut se conserver. Comme les pêches & les presses sont à peu-près de même grosseur, la recette précédente servira pour ce fruit.



CHAPITRE L.

De la Reine-Claude & de la Mirabelle.

LA Reine-Claude est une prune verte, qui mûrit au mois d'Août. Malgré sa maturité, elle conserve toujours sa verdeur, mais ce verd est tendre ; sa chair est d'un jaune tendre, succulente & extrêmement douce : la peau est fine & colorée d'un rouge brun aux endroits où elle est exposée au Soleil, son goût est sucré, & c'est des fruits de cette espèce, le fruit le plus parfait.

La Mirabelle est une autre prune, longuette, blonde, teinte d'une couleur incarnate quand elle est bien exposée au Soleil. Cette prune est douce, très-propre à confire & bonne à mettre à l'eau-

de-vie comme la précédente, ainsi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la prune de reine-claude, il faut la prendre quand elle commence seulement à mûrir; il ne faut pas qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie long-tems auparavant, ce que vous connaîtrez facilement par la fleur, qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous-même, ce qui serait infiniment mieux, après que la chaleur aurait essuyé la rosée qui les couvre, vous les essuierez légèrement pour en ôter la fleur; les piquerez autour avec une épingle, seulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdeur; vous les blanchirez ensuite au-demi sirop, comme il est dit ci-dessus, les retirerez & les laisserez égouter: pendant que vos prunes s'égouteront, vous acheverez votre sirop; étant achevé, vous le retirerez du feu, & quand il ne sera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos prunes dedans pour vingt-quatre heures: au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoire, & les remettrez égouter; ensuite vous ferez bouillir & clarifier votre sirop, l'écumerez & le rendrez à la grosse plume, le laisserez réfroidir, arrangerez vos prunes dans vos bouteilles; & quand votre sirop sera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-

vin, ſelon le tems que vous les voudrez conſerver, & vous en remplirez vos bouteilles : au bout de ſix ſemaines elles ſeront bonnes à manger.

Les mirabelles, vous les cueillerez à peu-près mûres ; vous les piquerez à l'endroit de la queue ; vous les mettrez enſuite tremper dans de l'eau-de-vie pour huit jours. Obſervez de ne mettre de vos prunes que la moitié de la bouteille, rempliſſant votre bouteille de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve, enſuite vous les retirerez & les paſſerez au ſirop comme pour les blanchir, qui eſt l'ouvrage le plus prompt, à cauſe de la petiteſſe du fruit, les mettant refroidir ſur une table couverte d'un linge blanc, afin qu'elles ſe ſerrent l'une ſur l'autre juſqu'à ce que le ſirop ſoit froid ; & l'eau-de-vie que vous aurez retirée de vos prunes, vous la paſſerez à l'alambic, & vous mêlerez cet eſprit avec le ſirop. C'eſt ici la meilleure de toute façon : au bout de quinze jours elles ſeront bonnes à manger.

Recette pour confire deux cents prunes de Reine-claude.

Prenez la même quantité de ſirop & d'eau-de-vie qui eſt portée dans celle de l'abricot.

Pour la mirabelle, vous en confirez quatre-cents par la même recette.

CHAPITRE L I.

Du Rouſſelet.

LE Rouſſelet eſt une petite poire qui a le goût ſucré : il y en a de gros & de petits : celui de Rheims eſt le plus eſtimé ; & c'eſt preſque la plus eſtimée des poires : elle eſt médiocre en groſſeur, bien faite, a la peau très-fine, griſe, jaune en mûriſſant, & rouge-brune du côté qu'elle eſt expoſée au Soleil : la chair en eſt tendre, fine & ſans marc ; ſon eau eſt agréablement parfumée, mais d'un parfum qui lui eſt particulier, & qu'elle ſeule poſſède : elle mûrit ordinairement en Août ou au commencement de Septembre. Elle ſe ſoutient également, quelqu'emploi qu'on en veuille faire, crue ou cuite, confite ou ſèche.

Pour confire le Rouſſelet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il ſoit abſolument mûr, mais ſeulement prêt à mûrir. Il faut les prendre ſans tache, les tourner bien finement, de ſorte qu'il ne paraiſſe pas que le couteau y ait paſſé : vous aurez ſoin en les tournant de laiſſer la queue, afin qu'on les puiſſe prendre promptement & proprement. Vous ferez votre ſirop à fond : vous y paſſerez vos poires pour les blanchir ; & afin qu'en

les blanchissant elles puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite & les faire égouter sur des claies : pendant qu'elles égouteront, vous ferez bouillir votre sirop pour le clarifier : ensuite vous le retirerez & vous le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin dans le sirop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits : vous arrangerez ensuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez ensuite de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie. Plusieurs Officiers blanchissent les poires de rousselet dans l'eau simplement avant que de la tourner, & ils en ôtent la peau après qu'elles ont été blanchies, & l'incorporent dans le sirop & l'eau-de-vie tout de suite.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le raisin que nous employons, & qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appèle dans le pays *Panse*, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de Damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours ; au bout de ce tems, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis : vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auront trempé vos raisins, dans un sirop que vous ferez comme celui que j'ai dit à l'article

de l'abricot, à la différence ſeulement qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de ſirop ; c'eſt-à-dire, que pour trois pintes de ſirop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le ſirop avec l'eau-de-vie, vous paſſerez le mélange à la chauſſe ; & quand il ſera clair, vous le mettrez ſur vos raiſins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avait confit juſqu'ici.

CHAPITRE LII.

De tous les Fruits à l'Eau-de-vie.

LEs chapitres ci-deſſus ſont pour les fruits qu'on eſt le plus en uſage de confire à l'eau-de-vie ; mais il eſt néceſſaire de dire un mot dans celui-ci, ſur tous les fruits qu'on peut confire de la même façon. Tous les fruits excepté la pomme & la figue, peuvent ſe conſerver dans un ſirop ſpiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'uſage.

On peut faire confire les cédrats, les bergamottes, les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon ; les amandes, toutes ſortes de poires, de prunes, de ceriſes, groſeilles, bigareaux, raiſins, &c.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choiſirez toujours ceux

qui auront l'écorce la plus épaiſſe, parce qu'ils ſont plus quinteſſencieux que les autres; & que l'on ne confit que l'ecorce. Quand vous aurez choiſi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez ſi délicatement, qu'il ne paraiſſe pas que le couteau y ait paſſé, il faut même que cette ſuperficie jaune, que vous tournerez, ne ſoit priſe qu'à moitié, & laiſſe ſur l'écorce blanche un coup-d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quinteſſencieuſe, parce qu'il ne reſterait plus aucun goût au fruit que vous voudriez confire, ſi vous enleviez toute la ſuperficie jaune, qui eſt ſa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainſi tourné, ſoit auſſi uni qu'il ſera poſſible; vous le couperez enſuite par quartiers que vous lèverez de deſſus cette partie ſucculente, qui eſt proprement le fruit; ce que vous ferez le plus délicatement qu'il ſera poſſible, en obſervant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laiſſer votre fruit en ſon entier; mais pour lors vous ferez, avec quelque choſe, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, & l'autre à l'oppoſé, ſans preſſer le fruit; vous en ferez ſortir le jus, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égouter ſur des claies; vous ferez

enſuite votre ſirop, le clarifierez , & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture ſera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie, quand vous aurez retiré vos fruits du blanchiſſage, vous les ferez égouter, ainſi que nous avons dit; & pendant qu'ils égouteront, vous ferez bouillir votre ſirop, le clarifierez, & quand il ſera clair & refroidi, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'eſprit-de-vin, & le verſerez enſuite ſur vos fruits que vous devez avoir eu ſoin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits ſeront bons à manger.

Pour ce qui eſt des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux premiers chapitres: il faut donc que le fruit ſoit abſolument confit, qu'on puiſſe le manger en confiture & qu'on puiſſe le ſécher pour garnir les criſtaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec ſon ſirop chez les Confiſeurs; vous le retirerez du ſirop, & le ferez égouter comme ci-deſſus, & bouillir le ſirop que vous clarifierez; & quand il ſera froid, l'emploierez comme ci-deſſus.

Quand on veut avoir du fruit confit ſec, on le paſſe au ſirop, comme ſi on voulait le mettre à l'eau-de-vie; & quand

il est tiré du sirop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.

CHAPITRE LIII.

Des Epices.

VOici la partie essentielle de notre Traité, comme celle qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Cannelle.

La cannelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appèle le Cannellier, qui croît aux Indes Occidentales; c'est sur-tout aux îles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appelé *Cinnamomum.*

Les Distillateurs font une liqueur à laquelle ils ont donné ce nom latin, parce que la cannelle est la base de cette liqueur, & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur.

Pour bien choisir la cannelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice est un des plus excellens cordiaux qu'il soit

poſſible de trouver. Le Diſtillateur en tire les eſprits à l'eau-de-vie. Pour aſſaiſonner ces liqueurs, il en tire des quinteſſences, en fait ſpécialement l'eau de cannelle & le cinnamomum, deſquels nous allons parler.

Eau de Cannelle.

Pour la faire, prenez la quantité de cannelle portée par les recettes, proportionnellemnet à la quantité de liqueur que vous voudrez faire ; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux eſprits une prompte iſſue. Quand votre cannelle ſera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie ; & le tout relativement à nos recettes, & diſtillerez le tout ſur un feu modéré.

Obſervez d'abord (ce qui eſt eſſentiel) que vos eſprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la cannelle qu'on diſtille ; ce n'eſt qu'à la fin de la diſtillation, que l'odeur & le goût de cette épice montent & s'enlèvent avec les eſprits. C'eſt pourquoi, dans les diſtillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegmes avec les eſprits, ſi vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices que vous diſtillerez.

Auſſi vous obſerverez de mettre moins d'eau qu'aux autres diſtillations, dans votre alambic.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous

ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & l'orsqu'il sera fondu, vous mettrez vos esprits dans le sirop, le passerez à la chausse; & quand le tout sera clarifié, votre liqueur sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Cannelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne cannelle; mettez la cannelle pulvérisée dans votre alambic avec trois poissons d'eau; mettez aussi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & pour faire votre sirop, une livre & un quart de sucre & trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum.

La cannelle est donc la base de cette liqueur : nous avons dit de quelle façon il la faut choisir, comment on l'emploie pour faire l'eau de cannelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui est une autre liqueur, mais infiniment supérieure à la première.

La cannelle seule ne ferait qu'une liqueur sèche; c'est pourquoi les Distillateurs y joignent le macis : ce qui lui donne un relief infini.

Vous choisirez donc de la cannelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire : vous tirerez un peu de phlegme, par la raison que nous avons dite dans ce cha-

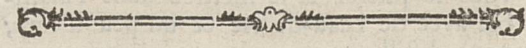
pitre même : & quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & quand il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits dans le ſirop, & vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe, qui ſera faite dès qu'elle ſera paſſée & clarifiée.

Recette pour ſix pintes, ou environ, de Cinnamomum.

Vous prendrez une once & demie de cannelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre; vous mettrez ces deux épices pulvériſées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; vous diſtillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu de phlegme, & vous prendrez, pour faire le ſirop, quatre livres de ſucre, deux pintes & chopine d'eau.

Vous emploierez une demi-livre de caſſonade ſur le total de votre ſucre, pour engraiſſer la chauſſe, afin de pouvoir engraiſſer votre liqueur, & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre ſucre plus facilement.





CHAPITRE LIV.

Du Macis.

LE macis est le nom que l'on donne à sa seconde écorce de la noix muscade. Cette écorce est tendre & de bonne odeur, de couleur jeunâtre ou rougeâtre ; elle se sépare de la noix muscade à mesure qu'elle se sèche : on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muscade. Le macis est rouge quand il est frais, & devient jaune en vieillissant. Les Distillateurs en tirent les esprits pour l'assaisonnement de leurs liqueurs, des quintessences, & l'eau appelée l'eau de macis, dont nous allons parler.

L'eau de Macis.

Le macis dont nous venons de parler, & qui fait la base de cette liqueur est de toutes les épices la meilleure à employer, & celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant, que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire, d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon.

Quand vous aurez choisi votre macis,

vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous distillerez cette drogue comme toutes les autres épices ; vous ferez le sirop ainsi que nous avons dit au précédent chapitre ; mêlerez les esprits avec le sirop, les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, sera faite.

Recette pour environ cinq pintes & demie d'Eau de Macis simple.

Vous prendrez une demi-once de macis que vous réduirez en poudre très-fine & les distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes & trois demi-septier d'eau & une livre un quart de sucre.

Recette pour environ six pintes d'Eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulvériserez comme dessus ; mettrez dans l'alambic ledit macis pulvérisé avec quatre pintes d'eau-de-vie, & prendrez pour faire le sirop, quatre livres de sucre & deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite Eau, fine & sèche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérisé que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-d-vie & ne mettrez, pour faire le sirop, que deux pintes d'eau & deux livres un quart de sucre.

CHAPITRE LV.

de la Muſcade.

LA muſcade eſt une eſpèce de noix ſolide, qui croit à l'Iſle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux ſortes qu'on trouve chez les Droguiſtes : une groſſe ou muſcade mâle, qui eſt de figure oblongue, & croît ſur un muſcadier ſauvage; l'autre eſt plus ronde. Cette dernière eſt infiniment meilleure & plus petite que la précédente : elle eſt en dehors brune & ridée, & rougeâtre en ſon intérieur. Les Diſtillateurs en tirent des eſprits & des quinteſſences *per deſcenſum*, & au bain de vapeur, comme nous le dirons dans le Chapitre LVII. Elle eſt la baſe de la liqueur qui ſuit, qu'on appelle eau de muſcade.

Eau de Muſcade.

Nous n'avons d'autres règles à donner pour juger de la bonté de la noix muſcade, que de ſentir ſi elle a de l'odeur, & ſi elle eſt peſante.

Pour faire cette liqueur, vous choiſirez la muſcade, ſelon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier & la réduirez en poudre, mais comme elle ſe met en pâte en la pilant,

parce qu'elle eſt très-huileuſe, vous pourrez la raper : vous la diſtillerez enſuite comme les autres épices décrites dans les chapitres ci-deſſus ; vous ferez le ſirop de même qu'aux autres, mêlerez les eſprits avec le ſirop & le paſſerez à la chauſſe ; & lorſque votre liqueur ſera claire, elle ſera faite. Il faut diſtiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos eſprits un peu de phlegme, ſi vous voulez que votre liqueur ait le gout de l'épice que vous diſtillez.

Recette pour l'Eau de Muſcade commune, fine, ſèche & double.

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recettes, que pour celle du macis : vous mettrez une muſcade ordinaire, pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine & ſèche, & les quantités de ſucre & d'eau portées aux recettes ſuſdites pour le ſirop. Nous ne les donnons pas ſéparément à cauſe de leur reſſemblance.



CHAPITRE LVI.

Du Girofle.

LES Diſtillateurs s'en ſervent dans pluſieurs liqueurs, pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clai-

rette de Chambéri, pour l'eau des quatre épices, pour l'eſprit des quatre épices : les autres épices y entrent auſſi. On en tire la quinteſſence ou l'huile, en diſtillant le clou de girofle *per deſcenſum.* Le girofle échauffe, il eſt très-cordial, céphalique, & empêche l'effet du mauvais air ; on prétend même qu'il attire toute l'humidité qui l'aproche, ſans qu'il paraiſſe lui-même mouillé, ni humide. C'eſt ce qui fait, comme le prétendent quelques-uns, que rien ne croît ſous ſon ombrage, ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déja dit que ſa couleur était brune ; & plus elle eſt rembrunie, meilleur auſſi eſt le clou de girofle : ſur ce, vous aurez ſoin de choiſir cette épice, & vous pouvez vous aſſurer que celle dont le brun eſt moins foncé, n'a pas tant de qualité que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur, vous prendrez la quantité de girofle portée par vos recettes, & le choiſirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui eſt d'une couleur plus claire ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'alambic avec un peu d'eau & l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainſi que nous le dirons.

Vous mettrez très-peu d'eau dans l'alambic, ainsi que pour la cannelle, parce que le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage, on est toujours obligé, pour avoir leur odeur & leur goût, de tirer un peu de phlegmes, ainsi que nous avons dit au Chapitre de la cannelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche pour en faire le sirop de votre liqueur : & quand ce sirop sera fait, vous y verserez vos esprits que vous mêlerez bien, vous passerez le mélange à la chausse ; & quand la liqueur aura passé au clair fin, elle sera faite.

Recette pour environ six pintes d'Eau de Girofle.

Prenez un gros, ou dix-huit clous de girofle, réduisez-les en poudre, & les mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & les distillez sur un feu ordinaire, en observant de tirer un peu de phlegmes, pour donner aux esprits le goût & l'odeur de l'épice que vous distillerez. Prenez pour faire votre sirop, une livre un quart de sucre que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau Clairette d'Ardelle de Chambery.

L'eau clairette, qu'on appelle eau d'Ardelle, ou clairette de Chambery, n'est, à

proprement parler, qu'une liqueur tierce : elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines & les liqueurs communes. Cette liqueur est une de celles dont la consommation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple & de fabrique ordinaire, peu de Distillateurs réussissent à la bien faire.

On emploie du clou de girofle, auquel on ajoute du macis, qui est fort agréable, & qui se partageant dans la liqueur, fait un goût mitoyen qui tient du girofle & du macis, mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, & couvre par sa supériorité le macis, qui ne fait précisément qu'ajouter à son parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez le clou de girofle & le macis sur les marques que nous avons décrites ci-dessus : vous les mettrez dans le mortier, & les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, selon ce qui sera dit de la quantité de chacune dans votre recette ; ensuite vous mettrez votre alambic ainsi garni sur son fourneau, où vous allumerez un feu tant soit peu vif, & vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de phelgmes, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur que sur la fin du tirage, comme je l'ai déja dit

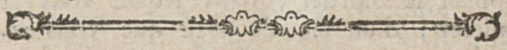
Quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche pour le ſirop de votre liqueur : vous mêlerez vos eſprits enſuite dans ledit ſirop quand le ſucre ſera bien fondu, & vous paſſerez le tout à la chauſſe pour le clarifier, & votre liqueur ſera faite quand elle ſera claire. L'uſage eſt de colorer cette liqueur avant de la paſſer à la chauſſe ; c'eſt un point à obſerver : autrefois ont donnait à cette couleur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on eſt dans l'uſage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainſi que nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge & ſes nuances ; & vous diminuerez autant d'eau ſur le ſirop de cette liqueur que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer pour faire le ſirop, au lieu de ſucre, de la caſſonade, comme ſi c'était une liqueur commune, à cauſe de la couleur.

Recette pour environ ſept pintes d'eau clairette d'Ardelle de Chambéry, ordinaire.

Comme cette liqueur eſt tierce, vous mettrez dans votre alambic un demi gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau : & pour faire le ſirop, vous mettrez deux livres & trois quarts de ſucre dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même liqueur en fin.

Cette liqueur en fin est meilleure : ce qu'on sent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettrez du sucre autant de livres que de pintes d'eau-de-vie, c'est-à-dire, cinq pintes d'eau-de-vie, & deux pintes & demie d'eau pour le sirop.



CHAPITRE LVII.

Des Quintessences des Epices.

VOici la partie la plus fine, la plus belle & la plus difficile : c'est celle qui distingue le plus l'Artiste. Comme les épices sont extrêmement chères par elles-mêmes, les quintessences doivent être d'un grand prix, & sur-tout la quintessence de cannelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très-peu, son écorce ayant infiniment plus d'esprit ou parties volatiles que de substances huileuses.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti qui soit plus avantageux au public, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de cannelle, & une simple distillation des esprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire.

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de cannelle, qui approchera

fort de la quinteſſence huileuſe, en la faiſant aux eſprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du muſc & de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la cannelle & la réduire en poudre la plus fine qu'il ſera poſſible. Afin que le pilon ne diſſipe pas les parties les plus déliées de la cannelle, vous aurez ſoin d'envelopper le mortier, dans lequel vous la pilerez, d'un ſac de peau que vous attacherez au pilon; de façon cependant que vous lui laiſſiez aſſez de jeu pour pouvoir s'élever & s'abaiſſer, ſans faire tirer celui qui la pile : vous paſſerez ce qui eſt pilé dans un tamis couvert deſſus & deſſous, & vous pilerez le reſtant & le paſſerez, comme il eſt dit, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien : vous mettrez enſuite cette cannelle, réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau avec de l'eſprit-de-vin rectifié; vous la boucherez bien avec un bon bouchon de liège bien uni, & qui ſerre bien, & acheverez de fermer le paſſage à toute tranſpiration avec de la cire blanche ou de la réſine fondue, & obſerverez de mettre deux pouces d'eſprit-de-vin au-deſſus de la cannelle : vous la laiſſerez en cet état, en digeſtion pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, ſans la déboucher, pour émouvoir la cannelle & les eſprits à fond, & donner lieu à l'eſprit-de-vin de diſſoudre la quinteſ-

ſence, & de ſe charger en même-temps des eſprits de la cannelle, & au bout de ce temps, vous la laiſſerez repoſer quelques jours, afin de ſoutirer les eſprits doucement, le plus clair qu'il vous ſera poſſible : il faudra pour cela incliner doucement la bouteille & verſer avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quinteſſence ou teinture aux eſprits rectifiés, ſera rouge ou roujeâtre : elle eſt beaucoup moins ingrate que la quinteſſence huileuſe faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle eſt tout au moins auſſi bonne. Voilà la façon la moins diſpendieuſe de tirer la quinteſſence de la cannelle : vous pourrez vous ſervir de l'une des deux propoſées : mais une once d'huile de cannelle eſt d'un prix exceſſif.

La quinteſſence de clou de girofle ſe fait de la même façon que la quinteſſence ou teinture de cannelle ci-deſſus ; on peut auſſi la faire de la même façon que les quinteſſences de macis & de muſcade.

Pour faire la quinteſſence de muſcade, il en faut prendre une livre, la piler, elle ſe réduira en poudre. Quand vous l'aurez bien pilée, vous la mettrez ſur un linge neuf que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez enſuite ce tamis ſur un bain de vapeur ; obſervez qu'il faut que votre muſcade, ainſi préparée, ſoit

bien étendue ſur le linge ; & pour bain, vous pourrez vous ſervir d'une poële ou terrine un peu profonde & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez enſuite dans cette poële ou terrine, de l'eau juſqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, ſi le beſoin l'exige. Nous diſons qu'il ne faut mettre de l'eau que juſques à la moitié de votre bain, & que le vaſe qui ſervira à cet effet ſoit un peu profond, afin, premièrement, que l'eau ou ſa vapeur ait du jeu; & en ſecond lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le canevas de votte tamis, & que la ſeule vapeur de l'eau imbibe & échauffe la muſcade. Vous aurez ſoin encore de couvrir exactement votre tamis, d'un plat de terre ou autre choſe qui embouche bien le deſſus, & ferme le paſſage à une trop grande évaporation. Vous laiſſerez le bain ſur le feu arrangé comme il eſt dit, juſqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, ſoit chaud à n'y pouvoir ſouffrir la main. D'abord que la muſcade a reçu les impreſſions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle ſe diſpoſe à rendre la quinteſſence : dès que vous vous appercevrez, par la chaleur du plat, que votre muſcade ſera ſuffiſamment diſpoſée, vous prendrez deux

plaques de fer ou de cuivre rouge bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur tempérée, c'est-à-dire, chaudes à peu-près comme vous feriez chauffer un fer à repasser du linge ou tant soit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de dessus le bain ; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge qui sert de lit à la muscade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes avec toute la diligence possible : vous mettrez vos plaques avec la muscade, ainsi arrangées sous la presse ; & en pressant, vous ferez sortir la quintessence, qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il sort toujours de l'eau avec cette quintessence, par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muscade, vous en séparerez l'eau qui s'y trouvera, & vous tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente, & en très-peu de temps ; car cette épice rend beaucoup.

Vous tirerez par le même moyen la quintessenece du macis, & vous pourrez aussi tirer de la même façon celle du clou de girofle : mais cette méthode est impraticable pour la quintessence de cannelle, qui est trop ingrate & qui ne peut se réduire en quintessence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quintessences

d'épices comme vous feriez celle des végétaux, vous en emploierez quatre livres & six pintes d'eau; & si vous le tirez au bain de vapeurs, vous n'en emploierez que deux livres au plus : c'est sur-tout pour les quintessences d'épices qu'il est question d'un bon choix; ainsi vous aurez soin de les prendre & les employer avec toutes les qualités décrites chacune dans leur Chapitre.

Il nous reste à dire comment on peut tirer l'huile ou quintessence de girofle d'une autre façon que celle ci-dessus.

On tire l'huile ou quintessence de girofle en le distillant *per descensum.* Il faut prendre plusieurs grands verres à boire, par proportion à la quantité que vous aurez à distiller, vous les couvrirez de toile que vous lierez fortement autour; de sorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité pour mettre dessus vos clous de girofle que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge, vous mettrez sur chaque verre une petite terrine, ou un bassin de balance, ou quelque vase fait exprès, & qui bouche si bien, qu'il ne laisse pas de jour entre son bord & celui du verre : remplissez ensuite vos terrines ou bassins de balance de cendres chaudes qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, & feront distiller au fond des verres, pre-

mièrement, quelques esprits qui, se condensant, se résoudront en liqueur au fond du verre, après un huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même degré de feu que vous aurez fait en commençant, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile de cette liqueur spiritueuse, qui est tombée la première, comme vous faites pour séparer le Néroly d'avec l'eau de fleur d'orange, & vous la garderez dans une phiole bien bouchée.



CHAPITRE LVIII.

Des Grains.

Après avoir donné dans les Chaitres précédens la manière d'employer les fleurs, les plantes aromatiques & vulnéraires, les fruits & les épices, nous allons passer aux graines aromatiques, & nous commenceront par l'anis.

L'Anis est une graine, ou semence, assez semblable à celle de l'ache, longuette, d'un goût qui tient en même-temps du doux, du piquant & de l'amer : cette semence est chaude & sert à chasser les vents. Le Distillateur en fait une grande consommation, à cause de la propriété que nous avons dit qu'elle a de chasser les vents.

Pour faire l'eau d'Anis.

Il faut bien connaître cette graine, & diſtinguer la meilleure eſpèce. Pour bien choiſir l'anis, il faut ſavoir qu'il y en a trois eſpèces; l'anis de ce pays, que pluſieurs Diſtillateurs achètent verd, & qu'ils emploient verd & ſec; l'anis de Verdun, ou de Tour, dont nous parlerons dans ce Chapitre ſpécialement, & l'anis d'Eſpagne; cet anis eſt gros à-peu-près comme les baies du genièvre, d'un goût excellent; mais il rend aſſez peu à la diſtillation, & foiſonne moins que les autres. Sa couleur eſt une nuance mitoyenne entre le verd & le gris, qu'on ne peut pas bien définir: ſon goût eſt plus fin que l'anis verd, & même que celui de Verdun; mais on ne l'emploie guère à cauſe de ſa cherté, & par la raiſon que nous avons dite. L'anis de ce pays eſt appelé l'anis verd: ſa couleur lui reſte très-long-tems, même après qu'il eſt ſéché; mais il eſt ordinairement amer & peu ſucré. Quelques Diſtillateurs le préfèrent à l'anis de Verdun. L'anis de Verdun reſſemble en tout à l'anis verd, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus plein que ce dernier: ſa couleur eſt griſe, & il a un goût plus agréable que l'anis verd. Il faut obſerver, quand vous voudrez en acheter, qu'il faut choiſir toujours le plus peſant: il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rouſſe, parce que c'eſt une mar-

que que cet anis a souffert, ou qu'il n'est pas de l'année, ce qui diminue beaucoup sa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter, pour connaître s'il n'a pas quelque goût étranger au sien & à celui qu'il a d'ordinaire : vous pourrez connaître par sa force, s'il rendra ce qu'il doit rendre quand il a sa force ordinaire ; cet anis est plus sucré que l'anis verd, & on attend toujours qu'il soit dans sa parfaite maturité pour le cueillir, ce qui lui donne une couleur grise ; aussi n'est-il pas besoin de le faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussitôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir, & je crois que c'est celui qu'il faut employer de préférence à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, & y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil : & quand l'un & l'autre seront pilés, si cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic avec l'anis & le fenouil, & réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre alambic sur le feu, le lutterez exactement, & graduerez le feu par proportion à la quantité de

marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegmes. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie que nous avons dit qu'il fallait réserver, dans votre sirop : mêlerez bien le tout, tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé, pour les passer ensemble à la chausse, jusqu'à ce que la liqueur soit claire.

Deux raisons essentielles obligent le Distillateur à ne pas mettre à la fois toute l'eau-de-vie qu'il doit distiller, ou plutôt à en réserver un tiers qu'il ne distille pas. La première est que, si toute l'au-de-vie de l'eau d'anis était distillée, elle serait bien à l'épreuve ; mais elle blanchirait au moindre froid, & quoique la liqueur fût meilleure que celle qui est faite comme nous venons de dire, elle n'en serait pas moins méprisée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoute le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, & même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement ; mais les raisons qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul était trop fade, & comme le fenouil a

un goût plus ſec & plus dominant, il fait avec l'anis un aliage agréable. La différence de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, eſt conſidérable, & m'a convaincu par pluſieurs expériences qu'il eſt néceſſaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchiſſe. Cette leçon demande ſur-tout d'être réfléchie, & j'invite tous ceux qui diſtillent, à y faire beaucoup d'attention; elle eſt très-importante par rapport au grand commerce que l'on fait de cette marchandiſe.

Recette pour ſix pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de ſucre, trois pintes d'eau pour faire le ſirop, & quand votre ſucre ſera fondu, vous mettrez cinq demi-ſeptiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos eſprits dans le ſirop, & paſſerez le tout à la chauſſe, & votre liqueur étant clarifiée, elle ſera faite.

L'eſprit d'Anis.

L'eſprit d'anis eſt très-commode pour une infinité de Débitans. Le Diſtillateur, très-ſouvent, eſt obligé d'en faire, ou pour mieux dire, de l'eſprit-de-vin à l'anis, pour la commodité des débitans, qui veulent faire de l'eau d'anis, ſans

avoir la peine de distiller, ni de faire infuser, c'est donc pour ceux qui ne savent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitans qui, avec une pinte d'esprit d'anis, font dix pintes de cette liqueur ; d'autres douze, d'autres quinze, d'autres enfin en font jusqu'à vingt, en le mêlant avec de l'eau-de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le degré de force que chacun d'eux veut donner à sa liqueur : mais cependant pour quelle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fournisse assez pour couvrir tout, & que ces quantités ci-dessus de liqueurs sentent suffisamment le fruit ; il n'est question pour cela, que d'un peu de raisonnement, qui n'est qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter : s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur finie, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit, destinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainsi pour faire de l'esprit d'anis, il faut mettre dans l'alambic de l'eau-de-vie & de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer, & mettre aussi dans ledit alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis que vous y aurez mis ; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbite, lorsque vos esprits sortiront de l'alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'alambic avec la recette ci-dessus, ou qu'on n'y met pas la quantité qu'on en doit mettre : c'est que tout étant esprit, on s'expose à faire brûler sa marchandise, ou quand les esprits sont élevés, l'anis brûle au fond, donne le goût de feu aux esprits distillés, & donne un très-mauvais goût à l'alambic qu'on aurait par la suite une peine infinie à faire perdre.

Votre alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire; & prendrez garde de ne point tirer de phlegmes; & ces esprits vous les garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueur, vous mettrez dans votre alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie & une pinte d'eau; vous observerez de ne pas tirer de phlegmes, parce qu'infailliblement vos esprits blanchiraient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces & demie d'anis que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie que dans la recette précédente, & ajouterez seulement à l'eau qu'il faut dans la première, une chopine pour cette seconde

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie que nous avons fixée pour les deux premières, & ajouterez encore pour cette troisième recette une chopine d'eau de plus que la quantité dite pour la seconde recette.

CHAPITRE LIX.

Du Fenouil.

LA semence, ou graine de fenouil, est assez semblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie : ce qui fait qu'on confond assez souvent le fenouil & l'anis, & même on vend à Paris cette graine pour celle de l'anis, quand on crie l'anis verd. Il y a de fenouil dont la semence est amère : telle est celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre espèce de fenouil dont la graine est douce ; mais c'est toute la différence qu'il y ait entre elles, car d'aillieurs elles sont parfaitement semblables. Les Distillateurs font de la semence de fenouil un fort grand usage : elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Distillateurs, pour peu qu'ils soient connaisseurs, savent discerner ces deux se-

mences, & ne s'y trompent pas. Le fenouil a toujours un goût tant soit peu sauvage & plus sec que l'anis : ce n'est pas que ce goût sauvage ôte quelque chose à la bonté & au mérite de la liqueur : tant s'en faut, ce goût même la rend plus agréable, ainsi que nous le dirons après : elle est la base de l'eau de fenouillette, & entre aussi dans beaucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'Eau de Feouillette.

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connaisseurs qui sachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & sauvage qui ne déplaît pas : elle a passé, dans ces jours de mode, pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & sauvage fait une espèce de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée, qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connaître & la bien choisir : la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée & plus cannellée que celle de l'anis : la meilleure est celle qui est la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a

souffert sur la plante : elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, si vous voulez, le piler, son goût se développera mieux, & son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre alambic ; vous mettrez votre fenouil pilé comme nous avons dit, avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raisonnable : ensuite mettez votre alambic, ainsi garni, sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs, c'est-à-dire sans y laisser les phlegmes, parce que le fenouil est de toutes les graines celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce sirop, remuerez bien le tout pour le mêler, & le passerez à la chausse.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette : & comme tout est essentiel dans ce chapitre, nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance, s'ils veulent la bien faire.

Recette pour ſix pintes d'Eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil, vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau; & vous prendrez, pour faire le ſirop, une livre de ſucre & trois pintes d'eau.

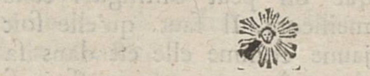
Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour ſix pintes d'eau de fenouil double, vous mettrez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, & un tiers d'eau de moins, c'eſt-à-dire, deux pintes pour votre ſirop avec trois livres de ſucre.

Recette pour pareille quantité en liqueur fine & ſèche.

Vous paſſerez toute l'eau-de-vie à l'alambic, ainſi qu'à la ſeconde recette; vous mettrez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre & demie de ſucre pour faire le ſirop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur pour la fenouillette de l'île de Rhé, vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette double, ou à celle-ci : c'eſt préciſément la ſeule différence qu'il y ait de celle-là à celle qui ſe fabrique à Paris.





CHAPITRE LX.

De la Coriandre.

LA graine de coriandre eſt ronde, elle eſt d'un mauvais goût quand elle eſt fraîche; mais elle devient très-douce & d'un goût agréable en vieilliſſant & quand elle eſt deſſéchée : on ne ſe ſert dans la diſtillation que de graine de coriandre ſèche; elle eſt ſtomachale & cordiale, bonne pour les maladies occaſionnées par les vents : on en fait le même uſage que de toutes les autres graines : on en tire des eſprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de coriandre : elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de méliſſe & autres eaux d'odeurs; mais elle eſt auſſi de toutes les graines ou ſemences qu'emploie le Diſtillateur, la plus ingrate pour la quinteſſence, & je ne crois pas qu'on en puiſſe tirer : elle a plus d'eſprit volatil que d'huile eſſentielle.

Pour faire l'eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre, il faut bien choiſir cette graine. Voici à quelle marque on peut diſtinguer celle qui eſt la meilleure. Il faut qu'elle ſoit d'un blanc jaune comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou même un peu rouſſe; ſi

elle eſt d'un roux foncé, elle eſt trop vieille; ſi elle eſt griſâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffert ſur la plante : & pour ſe tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ; ſi elle eſt douce & de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment & en toute ſûreté. Cette graine eſt trop légère pour juger de ſa bonté par ſa peſanteur : elle n'a aucune ſubſtance huileuſe comme les autres graines : auſſi elle ſe clarifie facilement, & on ne riſque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine eſt creuſe & très-légère ; il faut néceſſairement la piler pour l'employer, afin de développer ſon parfum. Cette graine, au défaut de ſubſtance quinteſſencieuſe, a beaucoup d'eſprits volatils qui montent dans la diſtillation avec les premiers eſprits, lorſque la coriandre a été pilée. Vous éviterez quand vous la diſtillerez de tirer des phlegmes; vous la mettrez comme les autres graines dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout ſuivant les recettes que nous en allons donner; & quand vous aurez fait fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, qui eſt le ſirop ordinaire, vous verſerez vos eſprits dans ce ſirop, les mêlerez bien enſemble le ſirop & les eſprits, en les remuant, & paſſerez enſuite ce mélange à la chauſſe.

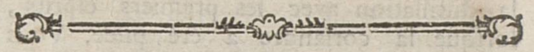
La recette maintenant va régler les quantités de chaque choſe qui entre dans cette liqueur.

Recette pour ſix pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, tirez vos eſprits ſur un feu modéré : une livre de ſucre & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour faire le ſirop.

Si vous faites du plus commun, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & réſerverez l'autre tiers pour mettre avec les eſprits dans le ſirop.

Si vous voulez faire du fin & ſec, ou du double & moëlleux, vous ferez une diviſion de recette en même proportion que celle que nous avons donnée à l'eau de fenouillette.



CHAPITRE LXI.

De l'Angélique.

LEs Diſtillateurs emploient toute cette plante ; mais c'eſt ſur-tout de la graine qu'ils font le plus d'uſage. Cette graine a la figure d'un croiſſant ; elle eſt plate & un peu blanche, très-légère, mais beaucoup moins que celle de la coriandre, peu huileuſe, & qui par conſéquent ne rend pas beaucoup de quinteſſence. La graine eſt de toute la plante la partie

la

la partie dont ont tire le meilleur parti ; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entière, & le sien d'autre part, & rend aussi plus en esprits que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'emploient toute entière, parce que la tige, la racine, les branches & les feuilles ont, à peu de chose près, le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'emploie guère que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine avant que de l'employer pour développer son parfum ; elle abonde plus en goût & en odeur que toute autre graine ; elle foisonne aussi beaucoup. Ce serait en un mot la meilleure des graines à employer si elle n'était pas si chère.

Pour faire l'Eau d'Angélique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année qui ait tous les signes de bontés décrits plus haut, vous la mâcherez pour en juger au goût : l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique, vous la pilerez & la mettrez dans l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine ainsi préparés par la trituration, monteront assez vîte. Ainsi, c'est à vous de faire

attention aux phlegmes, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorſque vous aurez tiré vos eſprits d'angélique, vous les mettrez dans le ſirop que vous aurez ſoin de faire pendant que l'alambic ſera ſur le feu, en faiſant fondre à l'ordinaire du ſucre dans de l'eau fraîche, & remuerez le tout pour le mêler avec le ſirop : enſuite vous paſſerez ce mélange à la chauſſe ; & ſi c'eſt en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix, vous ne diſtillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêlerez enſemble le ſirop, le tiers d'eau-de-vie réſervé, & les eſprits d'angélique diſtillés, que vous paſſerez, comme il eſt dit ci-deſſus, à la chauſſe ; & quand ces mélanges ſeront clarifiés votre liqueur ſera faite. Vous pourrez vous ſervir de cette dernière obſervation pour toutes les liqueurs communes faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il eſt poſſible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique eſt toujours plus blanche que jaune ; & plus elle eſt blanche meilleure elle eſt. Celle qui eſt vieille tire ſur le roux, celle qui a ſouffert ſur la plante a ordinairement une couleur qui tire ſur le noir : faites attention à toutes ces circonſtances.

Il nous reste une petite remarque à faire ; c'est que, lorsque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde si la graine est mûre ; & si elle est dans sa parfaire maturité, le reste de la plante sera bon à employer aussi.

Recette pour environ six pintes d'eau d'Angélique.

Prenez une once d'Angélique que vous pilerez bien, faites distiller avec cette angélique ainsi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie : mettez pour faire le sirop une livre de sucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine & sèche, ou double ou moëlleuse, nous vous renvoyons au Chapitre LIX de l'eau de Fenouillette.

CHAPITRE LXII.

Du Genièvre.

POur faire de l'eau-de-vie du genièvre, il faut écraser le grain, le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter ; au bout de quelques jours, il fermentera & acquerra une qualité espiritueuse & vineuse ; quand vous appercevrez que votre genièvre aura acquis par la fermentation assez de force, vous le pas-

ſerez à la chaudière, & vous tirerez de l'eau-de-vie de genièvre ; vous pourrez, ſi vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour lors le marc à la preſſe, & vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudière ou dans un alambic, ce qui n'eſt ſujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement, lorſqu'on met le marc dans la chaudière, que la chaleur l'enlève, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorge, & on riſque de mettre le feu ; & le jus n'expoſe jamais à de ſemblables inconvéniens. Mais ſi vous mettez le marc dans la chaudière, ménagez bien votre feu, parce que ce grain eſt fort ſujet à monter, & je ne répondrais pas de ce qu'il en pourrait arriver.

Comment on fait de l'eau de Genièvre en liqueur.

Pour faire l'eau de genièvre en liqueur ; vous pilerez une certaine quantité de baies de genièvre, ſelon qu'il ſera porté par vos recettes ; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut obſerver quand on diſtille du genièvre, qu'il faut mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines, pour imbiber à fond les baies de genievre, & donner aux eſprits la facilité de ſor-

tir, sans que le genièvre s'attache au fond de la cucurbite.

Et comme le genièvre est fort sujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand soin de votre alambic, & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos chapitres des accidens qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le sirop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux chapitres précédens, & mêlerez le tiers réservé & non distillé, avec le sirop & les deux tiers distillés, & passerez le mélange à la chausse ; quand il sera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genièvre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau, vous le connaîtrez facilement à ces marques : il faut, que les baies de genièvre soient rondes, bien pleines, & bien noires : car si elles sont sèches & ridées elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connaît encore mieux,

par une certaine moisissure qui paraît sur le grain ; & dans le genièvre que vous acheterez, si vous trouvez des grains secs, le genièvre n'est pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le genièvre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr qu'il n'est pas nouveau ; & il est d'ailleurs rare que le genièvre n'ait un goût aigre & échauffé quad il est vieux.

Une remarque essentielle à faire sur cette graine, c'est qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quintessencieuse, ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum : cette partie est difficile à extraire.

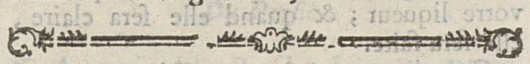
En général, le genièvre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur sa qualité que tout ce que nous en pourrions dire.

Recette pour six pintes d'eau de Genièvre, liqueur simple.

Pour faire six pintes d'eau de genièvre, en liqueur simple, vous pilerez un demi-litron de baies de genièvre que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic : vous prendrez une livre & un quart de sucre, & trois pintes & demie d'eau pour faire le sirop.

Recette pour pareille quantité en eau double.

Pour faire la même quantité en eau ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, deux pintes & demi septier d'eau pour le sirop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie. Pour la même quantité en liqueur sèche, il faut suivre la recette du fenouil, quant au sirop & à l'eau-de-vie, & mettre un demi-litron de genièvre.



CHAPITRE LXIII.

DU CÉLERI.

Pour faire l'eau de Céleri.

PRenez de la graine de céleri qui soit fraîche, nouvelle & de bon goût. Pour la choisir bien, prenez la plus grise, la plus pesante, & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré, elle n'est pas propre à la distillation : comme elle est d'un goût fort, & qui se communique aisément, il en faut très-peu mettre, parce que si la liqueur était forcée en graine, elle ne voudrait rien : vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quaud vous l'aurez choisie, ainsi que nous venons de dire, vous la pilerez,

vous la mettrez dans votre alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & ferez diſtiller votre recette à feu ordinaire & modéré : vous prendrez garde de tirer des phlegmes, ſi vous voulez que votre liqueur ſoit délicate. Quand vous aurez diſtillé vos eſprits au céleri, vous les mêlerez avec le ſirop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du ſucre que vous aurez fait fondre dans de l'eau fraîche ; & le mélange étant bien fait, vous paſſerez votre liqueur ; & quand elle ſera claire, elle ſera faite.

Cette liqueur n'eſt pas auſſi bonne quand on la boit dans ſa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire ; ainſi je conſeille à ceux qui aiment cette liqueur de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, & de l'oublier juſqu'à ce temps-là. Ceux qui aiment cette liqueur pourront en faire aſſez pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelle ; & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque verront la vérité de ce que j'avance à ce ſujet.

Recette pour environ ſix pintes d'eau de Céleri commune.

Vous pilerez deux gros de graine de céleri que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes d'eau-de-vie, une livre de ſucre, & trois pintes d'eau pour faire le ſirop.

Recette pour pareille quantié de la même liqueur fine & sèche.

Sur quatre pintes d'eau-de-vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres & demie de sucre, & trois gros de graines de céleri pilée.



CHAPITRE LXIV.

Du Persil.

La graine du Persil, dont les Distillateurs font usage pour l'eau de persicot, est une semence menue, arrondie, cannellée sur le dos, d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le vespetro, dans la recette de l'eau des sept graines & dans plusieurs autres recettes. Elle est la base de l'eau de persicot, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Eau de Persicot.

Quand vous aurez choisi la graine de pe sil qui soit fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle serait vieille ou gâtée si elle avait un goût étranger), vous la pilerez & la mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, ainsi qu'il sera dit dans la recette. Vous distillerez cette recette à un feu tempéré; quand vos esprits seront distillés, vous les verserez dans un sirop qui se fera avec

du ſucre fondu dans de l'eau fraîche ainſi qu'il ſe fait ordinairement, & paſſerez le tout à la chauſſe ; quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour ſix pintes d'eau de Perſicot.

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-vie dans votre alambic, & une demi-once de graine de perſil pilée ; & pour le ſirop, une livre de ſucre & trois pintes & demie d'eau.

CHAPITRE LXV.

Eau des ſept Graines.

L'Eau des ſept graines eſt compoſée d'une partie de celles que nous avons définies ci-deſſus ; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & trois autres graines dont nous parlerons au ratafia de veſpétro, auxquelles vous pourrez ajouter l'anette.

L'Anette.

L'anette eſt la graine d'une plante appelée l'anet. Ses ſemences ſont ovales, applaties & cannelées ſur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant & aromatique : elle ſert aux Diſtillateurs dans pluſieurs liqueurs, comme l'eau des ſept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Vénus, dans le ratafia de veſpétro, & on en tire

des quinteſſences, comme de toutes les autres graines.

Pour faire l'eau des ſept graines.

Vous prendrez de toutes les graines ſuſdites les quantités portées par vos recettes, que vous choiſirez ſuivant les inſtructions que nous avons données de la bonté de chacune dans les chapitres qui en traitent. Votre choix fait, vous pilerez vos graines; car il eſt toujours meilleur de les piler; tout ſe développe mieux quand elles le ſont, les eſprits ont une iſſue plus facille, & le goût des matières qui entrent dans les recettes ſe communique plus facilement aux eſprits de l'eau-de-vie. Quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & le double d'eau de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au genièvre près, à cauſe des quantités & de la différence des graines. Votre alambic étant ainſi garni, vous le poſerez ſur un feu modéré: il ne faut pas tirer de phlegmes ſi vous voulez que votre liqueur ſoit délicate.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, & quand le ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſirop, le paſſerez à la chauſſe; & quand la liqueur ſera claire, elle ſera faite.

L'eau des ſept graines eſt infiniment ſupérieure au ratafia de Veſpétro, quoi-

que ce soit les mêmes choses en même ou différente quantité ; mais l'une est l'ouvrage de la distillation, l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant, & ne tire que ce qu'il y a de plus fin ; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelque mauvais retour. On perd doublement aux infusions : premièrement, sur le goût qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées ; sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible, & sur l'eau-devie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi-once de carvi, demi-once de chervis ; vous pourrez y ajouter demi-once d'annette & de dacus ; trois demi-septiers d'eau dans l'alambic, & prendrez pour faire le sirop une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXVI.

Du Café.

LE café est un grain, ou le fruit d'un arbre qu'on ne trouve pas en Europe : le café qui nous vient du Levant est le meilleur & le plus estimé : il est verd, plus pesant & de meilleur goût. Il y a plusieurs espèces de café, différentes en grosseur, couleur & goût. Le café qu'on appelle le Moka, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il soit, il n'est cependant pas comparable au café du Levant. Il y a le café de la Martinique qui passe pour la meilleure espèce de tous les cafés des Isles. Sa couleur est d'un gris cendré, ses grains sont petits. Après celui-là, nous avons le café Bourbon, c'est la plus belle espèce de tous les cafés, & celui que toutes sortes de personnes jugeraient le meilleur à l'apparence : il est le plus menu de tous & d'une couleur verte, il paraît toujours frais ; il a enfin l'apparence plus séduisante que le Moka ; les Connaisseurs s'y trompent eux-mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le distinguer ; c'est que dans le Moka il se rencontre assez ordinairement des grains écornés, & que le café est d'une cou-

leur blanche tirant ſur le jaune ; mais le café Bourbon eſt toujours plus verd, & ſes grains ſont toujours entiers. Il y a encore une marque qui ne trompe guère ſur le café de Moka, c'eſt qu'il vient dans des balles couvertes d'une eſpèce de natte, faite avec des feuilles de palmier ; c'eſt le ſeul qu'on voit arriver avec cet emballage : on le connaît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, & ſe tient preſque au même état ; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce ſillon qui ſemble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il eſt preſqu'impoſſible de s'y méprendre, & ſur-tout à la dernière qui n'eſt pas impraticable, puiſque les Marchands vous permettent de tirer d'une poche ou ſac, & du milieu même, du café pour le brûler & l'éprouver ; & quand vous auriez pû vous tromper à toutes les marques ci-deſſus, vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant, & cette épreuve vous fera connaître s'il eſt verd ou mariné, & s'il n'a pas d'autres mauvais goût. Le café de S. Domingue eſt le café commun. Nous en avons de pluſieurs autres eſpèces communes. Il y a encore une eſpèce de café qu'on appelle le café de Java ; celui-là & celui de S. Domingue ſont gros & d'un prix commun : le plus grand uſage qu'on en

fait eſt de le faire rôtir, de le moudre; & de cette poudre de café on fait une infuſion, ou tinture, dont on fait à préſent uſage par-tout. Les Diſtillateurs en tirent l'eſprit & la quinteſſence, & en font une liqueur appellée l'eau de café, parce que ce grain en eſt la baſe; & c'eſt de cette eau dont nous allons parler & donner les recettes.

Eau de Café.

Pour faire de bonne eau de café, il faut employer le café du Levant ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choiſi, ſur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez comme ſi vous vouliez faire la teinture du café; & en mettrez dans l'alambic la quantité qui ſera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les eſprits; enſuite vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche pour faire un ſirop à l'ordinaire; & quand il ſera fondu, vous y mettrez les eſprits que vous aurez tirés, les mêlerez bien avec le ſirop; & quand le ſirop & les eſprits ſe ſeront pénétrés réciproquement, vous paſſerez ce mélange à la chauſſe; & quand il ſera clair, la liqueur ſera faite, & on pourra la vendre ſur-le-champ. La nouveauté dans cette liqueur eſt bonne, & la vieilleſſe n'y ajoute rien.

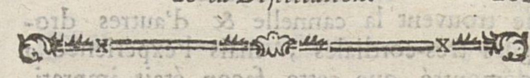
Recette pour ſix pintes d'eau de Café.

Vous emploierez une once de café rôti & moulu, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-deſſus; & prenez, pour faire le ſirop, une livre un quart de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau.

Recette pour ſix pintes d'eau de Café fine & ſèche.

Vous emploierez pour faire cette liqueur fine & ſeche, une once & demie de café rôti & moulu, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic. Pour faire le ſirop, vous prendrez quatre livres de ſucre que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-ſeptier d'eau, & même preſque chopine: ayez ſoin de diſtiller ces deux recettes à un feu tempéré; car le café eſt ſujet à monter: on courrait riſque, ſans cette précaution, & celle de mettre de l'eau dans l'alambic, de faire engorger le chapiteau, & brûler les endroits où l'on diſtillerait.





CHAPITRE LXVII.

Du Chocolat.

LE Chocolat eſt une confection, ou breuvage, composée de pluſieurs drogues broyées & miſes en pâte avec le cacao, la vanille, le ſucre, la cannelle, &c. On en fait des tablettes brunes, qu'on pulvériſe, & qu'on délaie dans l'eau bouillante. Philippe Sylveſtre Dufour, Marchand de Lyon, dans ſon Traité du Thé, du Café, du Chocolat, a ramaſſé tout ce que les Auteurs ont dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues ou matières qui enrrent dans le chocolat. Les ſeules que nous employons ſont le cacao & la vanille: c'eſt de la vanille ſur-tout dont nous avons beſoin pour l'eau de chocolat dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à ſa naiſſance le premier rang parmi les liqueurs chaudes: le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compoſe le chocolat eſt ſur-tout la vanille & le cacao, ce ſont ces deux fruits qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat: il ſemble qu'il ſerait plus à propos d'employer le chocolat même, puiſque dans ſa compoſition

ſe trouvent la cannelle & d'autres drogues très-cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon était impraticable. C'eſt donc au cacao & à la vanille ſeuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre comme ſi vous vouliez faire du chocolat : vous broierez enſuite le cacao ſeulement, & laiſſerez la vanille ſans la piler : vous les mettrez enſemble dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie : vous les diſtillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de phlegmes. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mettrez dans un ſirop que vous ferez à l'ordinaire, avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche : vous paſſerez la liqueur à la chauſſe, & quand elle ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour faire l'Eau de Chocolat ſimple.

Prenez deux onces de cacao, trois gros de vanille, trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre, & deux pintes trois demi-ſeptiers d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once & demie de cacao ; ſix gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, & deux pintes & chopine d'eau pour le ſirop.



CHAPITRE LXVIII.

Des liqueurs compliquées.

APrès avoir donné juſqu'ici nos recettes ſimples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous paſſons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appelons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines ou épices qui en ſoient la baſe.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent auſſi une conduite différente. C'eſt le goût du Diſtillateur qui les dirige ſur celui du Public.

L'eau d'Or.

Cette liqueur eſt connue depuis longtems. Il ſemble que la recette en devrait être variable, cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font des fruits : d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'Or, je prends le citron dans ſa maturité, avec toutes les qualités décrites ci-deſſus, de la cannelle choiſie, & pour nuancer le goût de

cette liqueur, un peu de coriandre, ſelon la quantité que nous preſcrirons dans la recette. Vous couperez les zeſtes du citron, comme nous l'avons dit, c'eſt-à-dire, de façon que vous n'enleviez que la partie quinteſſencieuſe, ſans couper de blanc, & ſans laiſſer de jaune, s'il eſt poſſible. Vous pilerez la cannelle & la coriandre; & quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans votre alambic, garni de la recette ci-deſſus, avec les zeſtes, de l'eau, & de l'eau-de-vie; & votre alambic étant ainſi garni, vous le poſerez ſur un feu tempéré, & vous tirerez vos eſprits avec un peu de phlegmes, à cauſe de la cannelle, dont les eſprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les phlegmes. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; & lorſqu'il ſera fondu, vous y mettrez vos eſprits auſſi-tôt qu'ils ſeront tirés. Il faut faire votre ſirop pendant le tirage, enſuite vous mêlerez bien les eſprits avec le ſirop & après vous y verſerez doucement du caramel, comme il eſt dit dans le chapitre ſur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mêlange votre caramel, juſqu'à ce que l'œil vous ait aſſuré que vous avez attrapé le vrai point: vous la paſſerez enſuite à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire elle ſera faite. Si vous avez fait paſſer quelques pintes de cette liqueur dans une

chauſſe où vous auriez fait paſſer auparavant de l'eſcubac, il faut mêler celle qui y aura paſſé avec celle qui n'y aura pas paſſé, & votre couleur d'or ſera parfaite. Il faut y mettre enſuite autant de feuilles d'or que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur : vous agiterez la bouteille juſqu'à ce que les feuilles d'or ſoient aſſez menues, pour que la plus grande ſoit comme une lentille ou l'aîle d'un moucheron ; enſuite vous en verſerez un peu dans chaque bouteille que vous remplirez.

Recette pout ſix pintes d'eau d'Or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de cannelle, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, trois pintes & demi-ſeptier d'eau avec une livre & un quart de ſucre pour faire le ſirop, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic avec vos recettes ci-deſſus pour qu'elles ne brûlent pas, & tirerez un peu de phlegmes, ainſi que nous avons dit.

Cette liqueur enfin eſt très-bonne, en ajoutant un gros de graine de carote, un citron, & de plus, la même quantité de cannelle & de coriandre, c'eſt-à-dire, pour ſix pintes, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres

de ſucre, deux pintes d'eau pour votre ſirop ; votre couleur & feuilles d'or comme à l'eau d'or commune. Si vous vouliez cette liqueur en double, obſervez les règles des autres Chapitres, & vous aurez une liqueur très-exquiſe.

CHAPITRE LXIX.

De l'Eau d'Argent.

LA plupart des Diſtillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or & pour l'eau d'argent ; mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne ſoit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron ; mais au lieu de coriandre & de cannelle, j'emploie le girofle & la graine d'angélique, pilés enſemble ; & la liqueur, comme il eſt facile de juger, ſe trouve totalement différente. Vous ferez diſtiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or, & quand vos eſprits ſeront tirés, vous ferez fondre ce qu'il ſe pourra trouver de plus beau ſucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & l'orſqu'il ſera fondu, vous mêlerez vos eſprits dans ce ſirop, & paſſerez le mêlange à la chauſſe ; & quand la liqueur ſera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent, & vous ferez

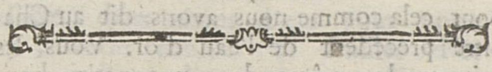
pour cela comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agiterez de même dans une petite bouteille où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille par proportion égale, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matières qui composent cette liqueur.

Recette pour six pintes d'Eau d'Argent.

Vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique pilé, avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau.

Pour le sirop, vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre de sucre, le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer pour cette liqueur un peu de phlegmes, à cause du girofle, si l'on veut que le goût de cette épice se sente dans la liqueur.





CHAPITRE LXX.

De l'eau d'Abricot, de l'eau de Noyaux, & les qualités des Amandes propres à la faire.

L'Eau d'abricot eſt fort eſtimée ; & la façon de la faire eſt fort ſimple & très-facile. C'eſt une eſpèce de ratafia : le fruit ne paſſe point à l'alambic : on ſe ſert de l'eau-de-vie tout ſimplement ; on pourrait bien ſe ſervir de l'eſprit-de-vin, mais cela n'eſt pas abſolument néceſſaire : il eſt même inutile, à moins que ce travail ne ſoit commandé.

L'eau d'abricot ſe fait avec le ſirop d'abricot confit. Lorſque l'on tire les abricots confits de leur ſirop pour les faire ſécher, on a ſoin de prendre tout de ſuite le ſirop, ſans mélange d'autres ; vous en mettrez une partie dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, ſelon la force que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce ſirop eſt bien mêlé avec l'eau, vous y mettrez de l'eau-de-vie, afin que cette liqueur ſoit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui eſt aſſez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots ou de pêches, & au défaut de celles-là vous pourrez employer des amandes

amandes amères : il faut les piler à sec, sans y mettre d'eau ; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut observer qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le sirop d'abricot avant que votre eau-de-vie y soit ; car la liqueur pourrait se blanchir, & aurait de la peine à se clarifier : il ne faut donc les y mettre que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut aussi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes seront dans le sirop, vous la passerez à la chausse ; & l'orsqu'elle sera claire fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le temps de se faire, s'il s'en fait ; mais cette liqueur dépose ordinairement ; & quand vous l'aurez laissée reposer quelque temps, si elle a déposé, vous la soutirerez, & remettrez votre liqueur ainsi clarifiée dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise ou de prune ; mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser : d'ailleurs, ou il sont trop secs, ou il ne le sont pas, s'ils le sont trop, ils se fondent en hui-

le ; s'ils ne le ſont pas aſſez, ils ont trop de lait, blanchiſſent la liqueur, l'empêchent de ſe clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & inſipide. Si vous les faites ſècher, comme ils n'étaient pas mûrs, ils ſe gâtent, & en les pilant ils gâtent les autres, & la liqueur par conſéquent. Le plus ſûr & le meilleur eſt d'employer des amandes amères, que vous choiſirez de l'année, fraîchement caſſées : vous ôterez celles qui pourraient être gâtées ; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font ſentir & lui donnent le goût d'huile : vous choiſirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du ſirop d'orgeat.

Vos amandes étant ainſi choiſies, vous les pilerez à ſec, parce que ſi vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourrait jamais ſe clarifier.

Quand vos amandes ſeront pillées, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & quand il ſera fondu, vous mettrez dans ce ſirop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre ſe pénètre bien : enſuite vous mettrez dans ce mélange vos amandes pilées, pour paſſer enſuite le tout à une grande chauſſe.

Obſervez qu'il faut toujours mettre

l'eau-de-vie dans le sirop avant d'y mettre les amandes : parce que si vous mettiez les amandes dans le sirop avant que l'eau-de-vie y eût été mise, infailliblement elles feraient le lait, ce qui empêcherait entièrement la clarification de votre liqueur ; une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile, & l'autre n'étant pas si échauffée conservant sont lait, on donnerait tout d'un coup à l'eau de noyau toutes les mauvaises qualités de nébuleuse & d'huileuse, contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir vos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur sera faite, ainsi que nous venons de le dire, vous la ferez passer à une grande chausse, & quand elle sera claire votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation, & si on se sert des amandes amères d'amandier, elle n'a pas besoin non plus d'infusions ; elle prend autant le goût du fruit qu'il lui en faut, en passant à la chausse sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur, elle a un goût d'huile détestable, si vous faites infuser vos amandes, elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette pour l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur, pre-

nez douze pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, neuf pintes d'eau, & une livre d'amandes amères.

Recette nouvelle.

Prenez les noyaux de cent pêches en ſortant de leurs fruits, caſſez-les ſur-le-champ ſans piler les amandes : vous mettrez la coque caſſée, avec les amandes, dans deux pintes d'eſprit-de-vin ; & un mois après, vous paſſerez vos eſprits que vous mêlerez avec le ſirop que vous aurez fait avec trois livres de ſucre & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'eſt pas bornée : le goût & le profit qu'on y peut faire ſont les ſeules règles que nous donnons aux Diſtillateurs pour la fabrique de cette liqueur.

Je ſuppoſe, pour faire du bon, qu'on veuille faire d'une livre de ſirop deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de ſirop dans une pinte dont vous remplirez le reſte d'eau : vous y ajouterez encore un poiſſon d'eau, avec lequel vous rincerez la pinte ; & après vous meſurerez une pinte d'eau-de-vie que vous mettrez dans le ſirop, avec huit amandes ou noyaux pilés, & lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer, ou attendre que votre liqueur ait dépoſé ; & quand vous l'au-

rez soutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la passer à la chausse, si elle n'était pas assez claire.



CHAPITRE LXXI.

De l'eau de Mille-fleurs.

L'Eau de mille-fleurs était autrefois en grand renom lorsque l'ambre était en usage; car l'ambre était la base de cette liqueur, & les parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de mille-fleurs aux esprits-de-vin, avec lambre, comme autrefois, & je crois qu'ils font encore mieux.

Les Distillateurs-Liquoristes ne peuvent pas faire de même, ils ont aboli totalement l'ambre. Pour la rapprocher de sa première recette, il faut donc choisir quelque chose qui ne soit pas l'ambre & qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux, il faut prendre du citron du Portugal, parce qu'il a plus de parfum que toutes les autres espèces.

Vous prendrez ensuite du macis, qui est l'épice la plus musquée & la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique: vous choisirez donc le citron, le

macis, & l'angélique, ſelon les qualités que nous avons dites.

C'eſt le choix que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs, & tout le monde ſaura que, ſi cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle ſera toujours un alliage des plus agréables, & que ce parfum qui eſt ambré en a tout l'agrément ſans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériſer l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zeſtes du citron de la même façon qui eſt dite dans le Chapitre XLI du citron, & mettre vos zeſtes dans l'alambic, avec l'angélique & le macis; vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie; vous ferez un feu ordinaire & mettrez votre alambic deſſus, & tirerez vos eſprits ſans phlegmes. Vous ferez enſuite fondre du ſucre dans de l'eau fraîche; mais vous n'emploierez pas tant d'eau pour ce ſirop que pour les autres, afin que la couleur que vous mettrez n'affaibliſſe pas votre liqueur: j'aurai ſoin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorſque votre ſucre ſera fondu, vous mettrez vos eſprits dans ce ſirop, le remuerez pour bien mêler les eſprits, & après vous y jetterez votre couleur faite, ainſi que nous avons dit dans le Chapitre XXX; il faut obſerver, qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le ſirop, avant d'y avoir mis

les esprits : car elle serait moins belle : mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlé les esprits ; vous les passerez à la chausse, & l'orsque cette liqueur sera claire, vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'eau de Mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur trois citrons moyens, demi-once d'angélique, un gros de macis, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic.

Pour le sirop, vous prendrez une livre de sucre, trois pintes d'eau & un demi-septier d'eau-de-vie pour faire la couleur.

Prenez garde de ne mêler aucun ratafia avec l'eau de mille-fleurs, car les acides feraient tourner votre couleur, sans pourvoir la faire revenir. Vous pouvez la faire en double, en combinant la recette comme les précédentes : elle est excellente.

CHAPITRE LXXII.

Des eaux Cordiales.

POur bien faire l'eau Cordiale, inventée par Coladon de Genève, il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte

maturité ; il faut que lesdits citrons soient employés bien frais ; vous mettrez double fruit, & distillerez votre recette sur un feu un peu vif ; vous ne tirerez point de phlegmes. Vous ferez un court sirop dans lequel vous mettrez très-peu de sucre, afin que votre liqueur soit sèche, & mettrez vos esprits l'orsqu'ils seront tirés, dans le sirop, & le passerez à la chausse ; & aussi-tôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre : la recette vous dira la quantité de chaque chose qui entreront dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On emploie du jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cédrat & quelques grains de coriandre. Vous distillerez les matières de la recette sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le sirop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés, & passerez le tout à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire elle sera faite.

Il ne nous reste plus qu'à parler de l'eau

cordiale de Montpellier. Les Distillateurs de cette Ville emploient pour faire cette liqueur, la bergamote, le macis & quelques clous de girofle : autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a supprimé totalement. Quand vous aurez bien choisi le fruit & les épices, vous couperez les zestes de la bergamote, & pilerez les épices, mettrez le tout ensemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous déterminerons dans la recette ; votre alambic ainsi garni, vous le mettrez sur le feu & distillerez vos recettes sur un feu ordinaire ; & quand vos esprits seront tirés, vous les mêlerez avec le sirop que vous aurez eu soin de faire, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le sirop étant fait, vous y mettrez vos esprits distillés, ferez passer le tout à la chausse pour le clarifier ; & quand votre liqueur aura été tirée à clair fin, elle sera faite, & en état d'être livrée sur-le-champ.

Recette de l'eau cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux citrons, en tirerez les esprits, ainsi que nous avons dit au chapitre sur la conduite de cette opération, c'est-à-dire, à un feu vif. Pour votre sirop, une pinte & chopine d'eau

simplement, avec une livre & demie de sucre; & mettrez encore avec ce sucre une demi-livre de cassonnade, pour engraisser la chausse, afin que votre liqueur passant moins vîte, se clarifie davantage: vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité du sucre portée par la recette; vous pourrez l'augmenter ou la diminuer: mais quelque quantité que vous ayiez de liqueurs à passer ne mettez jamais plus de demi-livre de cassonnade; & comme le goût d'à présent n'est pas celui des liqueurs sèches, vous ferez bien d'augmenter le sucre, c'est-à-dire, qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres & plus.

Recette de l'eau cordiale de Jasmin.

Mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & chopine d'eau dans l'alambic, six onces de jasmin d'Espagne, douze gouttes de qu'intessence de cédrat, deux gros de coriandre; & pour faire le sirop, vous prendrez trois pintes d'eau & une livre & demie de sucre.

Recette de l'eau cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie dans l'alambic, avec les zestes d'une bergamote, ou vingt-cinq gouttes de quintessence de ce fruit, deux gros de macis, de-

mi-gros de clous de girofle. Pour faire de cette liqueur, vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre. Vous pourrez, si vous voulez, faire toutes ces recettes doubles, en suivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'esprit, de fruit & de sucre qu'aux présentes recettes; & ces liqueurs en liqueurs doubles sont excellentes.



CHAPITRE LXXIII.

De l'eau de Pucelle.

POur faire l'eau de pucelle, vous prendrez du genièvre, le meilleur qu'il se pourra trouver, avec de la graine d'angélique; vous les pilerez & les mettrez dans la cucurbitte de votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & mettrez votre alambic sur le feu. Il est essentiel d'y mettre de l'eau; car ces graines pourraient donner une âcreté qui nuirait à la liqueur, & autres inconvéniens qui gâteraient absolument votre marchandise: ce que nous avons fait observer dans plusieurs endroits de ce Traité. Vous distillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les

ſirops de toutes ſortes de liqueurs : vous mettrez enſuite vos eſprits dans ce ſirop, avec un peu d'eau de fleur d'orange : & le tout étant bien mêlé, vous le paſſerez à la chauſſe, & quand votre liqueur ſera claire elle ſera faite.

Cette compoſition, comme on peut juger par l'expoſé & la recette qui ſuit, ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains ſont tombés dans un grand diſcrédit, ſi à la place du genièvre on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode ; le moindre changement peut la rajeunir & la faire reprendre. Voici ſa recette, telle qu'elle a été juſqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de genièvre, une demi-once d'angélique, pilés enſemble, & un demi-poiſſon de bonne eau de fleurs d'orange, trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, en tirer les eſprits, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour le ſirop, trois livres & un quart de ſucre ; mêlez les eſprits avec le ſirop, & les paſſez à la chauſſe, la liqueur ſera faite.

CHAPITRE LXXIV.

De l'eau Divine.

VOici une de ces liqueurs qui ont besoin de leur nom, pour faire fortune.

La base de l'eau Divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût : les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple : d'autres d'eau de fleurs d'orange double ; & d'autres mettent du néroly dans l'esprit-de-vin : d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon que nous l'avons dit au chapitre de l'orange ; & quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin ; il n'y a point de quantité déterminée pour cela : ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines ou deux mois : après ce temps, ils font leur sirop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement, & quand le sucre est fondu, ils versent leurs infusion dans ce sirop, après l'avoir séparé des fleurs, en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chausse.

Le distillateur, au contraire, sans toutes ses préparations expédie l'opération

plus promptement, plus facilement, & d'une meilleure façon pour la perfection de son ouvrage; & même la met, en sortant de l'alambic, en état d'être livrée, & même bue, si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade, pilées ensemble, qu'il met dans son alambic, avec de l'eau de fleurs d'orange, ou au défaut d'eau de fleur d'orange, il met quelques gouttes de néroly qu'il ajoutera à sa recette, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : il pose ensuite son alambic ainsi garni sur un feu ordinaire, & fait distiller sa recette : quand les esprits sont tirés, il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau qu'il jugera à propos, selon le dégré de force & d'odeur qu'il veut donner à sa liqueur; mais pour l'ordinaire on fait cette liqueur moëlleuse plutôt que sèche : cependant il ne faut pas se figurer qu'il faille qu'elle soit plutôt douce que sèche, moëlleuse que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre à un certain degré; c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette; il faut la changer si vous la trouvez trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine, je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes mes liqueurs ci-dessus, & celles que je don-

nerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre astreindre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables que les règles que nous avons données pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite qui est de tous les temps.

Je reviens à notre chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette ; mais il faut toujours laisser la fleur d'orange pour la base de cette liqueur : vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous serez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvu que l'alliage soit raisonné avec les connaissances ci-dessus : vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelque chose de bon dans les différentes méthodes que vous essaierez.

Recette pour l'eau Divine en commun.

Vous prendrez pour faire cette liqueur, soixante gouttes de néroly de fleurs d'orange, une once de coriandre, une petite muscade, les zestes de trois beaux citrons ; vous distillerez ces matières avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre pour faire le sirop.

Recette pour l'eau Divine en liqueur double.

Pour faire cette eau en liqueur double, vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic ; quatre-vingts dix gouttes de néroly, une once & demie de coriandre, une muſcade ordinaire, & le zeſte de trois beaux citrons, trois livres de ſucre & deux pintes d'eau pour faire le ſirop.

Recette pour faire la même eau en liqueur fine & ſèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, cent gouttes de néroly, une once & demie de coriandre, une belle muſcade, le zeſte de trois beaux citrons, deux livres de ſucre, & deux pintes d'eau : pour l'ordinaire on fait cette liqueur plus moëlleuſe que ſèche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'orange au lieu de néroly, vous en mettrez à proportion de la force que vous voudrez donner à votre liqueur, en diminuant l'eau du ſirop, de la quantité de l'eau de fleurs d'orange que vous mettrez : je conſeille aux diſtillateurs de ſe ſervir plutôt de l'eau de fleurs d'orange que du néroly, pour l'eau divine : elle eſt plus excellente

CHAPITRE LXXV.

De l'eau du Père André.

L'Eau du Père André porte le nom de celui qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vu les matières qui entrent dans sa composition, est fort bonne : il est surprenant qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau est un alliage de fleurs qui se rencontrent toutes dans la même saison. Ces fleurs sont la rose, la fleur d'orange, & la giroflée. Il faut pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infusion de rose, ou on en distille certaine quantité. On prend des feuilles de rose en certaine quantité ; on les pile, on en exprime le jus ; on met ce jus dans l'alambic, avec la giroflée & de la fleur d'orange : il faut distiller le tout ensemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs à grand feu ; & l'orsque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court sirop chargé de sucre ; & votre sirop étant fait, vous mettrez dedans de l'esprit-de-vin ; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous passerez le tout à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Afin que la fleur d'orange n'abſorbe point l'odeur de la roſe & de la giroflée, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites dans les chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque choſe.

Et pour le plus facile, vous pourrez diſtiller vos recettes à feu nud, en mettant dans votre alambic une quantité d'eau ſuffiſante, pour que vous en puſſiez tirer aſſez pour faire votre ſirop avec cette eau de fleurs diſtillées, ſans y mêler d'eau crue.

Recette pour l'eau du Père André.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau pour en tirer environ trois pintes : mettez enſuite dans l'alambic l'eau d'une demi-livre de roſe ; vous ajouterez demi-livre de giroflée, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui ſortira de cette recette ſera aſſez forte en odeur pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le ſirop avec une livre de ſucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'eſprit-de-vin de trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie.

Et pour la faire fine, avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de ſucre, & l'eſprit de quatre pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie.

Enfin pour la faire sèche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers; vous mettrez quatre livres de sucre, & l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'Artiste intelligent, avec les matières proposées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.



CHAPITRE LXXVI.

De l'eau à la Béquille du Père Barnaba.

L'Auteur de cette liqueur a fait un alliage de cannelle, de branches d'angélique & de racine d'iris: elle n'a d'original que son nom; car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise: le nom a peut-être plus nui à cette liqueur que toute autre chose; en changeant le nom elle ne déplairait sûrement pas.

L'iris a un goût ambré & qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la cannelle: vous en garnirez votre alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie; vous distillerez votre

recette à petit feu, ſans tirer de phlegmes; à cauſe de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos eſprits, vous ferez le ſirop de votre liqueur, en faiſant fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, comme il ſe fait ordinairement, & mettrez vos eſprits dans ce ſirop que vous paſſerez à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera parfaitement clarifiée, elle ſera faite.

Recette pour faire l'eau à la Béquille du Père Barnaba.

Prenez une once d'angélique, une demi-once de cannelle, & deux gros de racine d'iris; pilez la cannelle, & l'angélique, & concaſſez l'iris en petits morceaux, mettez une chopine d'eau dans l'alambic, avec trois pintes & demi ſeptier d'eau-de-vie; & pour faire le ſirop, une livre un quart de ſucre & trois pintes & demi-ſeptier d'eau.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Eau de Cédrat blanc.

NOus avons déja donné diverſes recettes de l'eau de Cédrat: mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle-ci, ſont les liqueurs les plus fines de la diſtillation, nous reprenons l'eau de cédrat, pour

donner une façon de la faire ſupérieure à celles que nous avons données ci-deſſus.

Vous choiſirez le cédrat, le meilleur que vous pourrez; vous en couperez légèrement les zeſtes, & les diſtillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de phlegme. Si vous avez des liqueurs de cette eſpèce, commandées hors la ſaiſon de ce fruit, & que vous ſoyez par conſéquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas beſoin de vous en embarraſſer beaucoup, parce que, au défaut du fruit, vous emploierez la quinteſſence du cédrat; mais il faut qu'elle ſoit fine & bien faite. Il s'en trouve de parfaite; & voici comment vous diſtinguerez la meilleure, & comme vous en pourrez faire un bon choix: vous en verſerez une goutte ſur le deſſus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt, & ſur-le-champ vous la porterez au nez, ſon parfum ſe fera ſentir tel qu'il ſera; & vous diſtinguerez d'abord ſes qualités ou ſes défauts: vous vous ſervirez de cette quinteſſence, après l'avoir bien choiſie.

Quelques-uns prétendent que la quinteſſence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédrat: cela eſt vrai, mais je ſoutiens que non, quand la quinteſſence eſt bonne, la liqueur eſt parfaite;

& que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre qu'une demi-livre de cassonnade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chausse ; & si au lieu de six pintes que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer, il ne faut toujours que la demi-livre de cassonnade. Il est encore à propos de vous faire observer qu'il faut employer, pour cette liqueur, le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

Recette pour six à sept pintes d'eau de Cédrat fin & moëlleux.

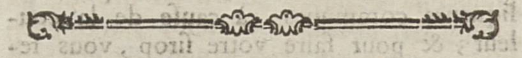
Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & deux cédrats moyens ; & pour le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes, chopine & poisson d'eau : si vous employez de la quintessence au lieu de fruit, vous en mettrez soixante-huit gouttes dans l'alambic ; & le tout comme il est dit.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de cédrat fine & sèche.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & trois cédrats moyens, & pour le si-

rop, deux livres de ſucre, & deux pintes d'eau.

Si vous employez de la quinteſſence, vous en mettrez quatre-vingts gouttes dans l'alambic, & tout le reſte de même.



CHAPITRE LXXVIII.

Du Parfait-Amour.

APrès le cédrat blanc, vient le cédrat rouge ou parfait-amour; ces liqueurs ſont les liqueurs du tems. J'aurais tort de dire que le nom de cette liqueur fît ſon mérite, ni qu'on ſe fût pris de fantaiſie pour elle & pour le cédrat blanc. Ceux qui connaîtront un peu la nature du cédrat, conviendront qu'on ne peut pas trouver en aucun fruit à écorce plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus ſuſceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faiſait autrefois le parfait-amour avec l'ambre & la coriandre; mais depuis que l'ambre eſt devenu odieux dans les choſes purement comeſtibles & de goût, il l'a fallu ſupprimer avec la coriandre; & on ne ſe ſert plus que du cédrat, qui a toujours fait la baſe de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui eſt le cédrat ſeul, coloré; ainſi, pour faire cette liqueur, vous vous ſervirez de vos recettes de cédrat; ſi ce n'eſt que vous pourrez, au lieu de ſucre, employer tout caſſonade, comme ſi c'était pour des liqueurs communes, à cauſe de la couleur; & pour faire votre ſirop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau ſur le ſirop que vous en aurez mis pour faire votre couleur; de ſorte que, ſi vous employez trois poiſſons de couleur, vous diminuerez trois poiſſons d'eau ſur le ſirop; & lorſque vos eſprits ſeront mêlés avec le ſirop, vous y jetterez votre couleur que vous aurez ſoin de faire comme nous avons dit au chapitre de couleurs & teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge & ſes nuances eſt expliquée fort au long. Vous paſſerez enfin cette liqueur à la chauſſe; & lorſqu'elle ſera clarifiée, elle ſera faite.

On peut auſſi faire le parfait amour en liqueur ſèche: ainſi la recette du cédrat & celle du parfait amour ſont abſolument pareille, il n'y a entr'elles que la couleur de différence.



CHAPITRE

CHAPITRE LXXIX.

De l'eau des quatre fruits.

LEs fruits à écorce, comme nous l'avons montré daus chacun des Chapitres qui en traitent, donnent du parfum, des esprits, des quintessences, & chacun d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déjà du tems que cette liqueur règne, & il semble que la mode ait en sa faveur fixé son inconstance. On a choisi pour la faire les fruits les plus en usage & les meilleurs; tels sont le cédrat, la bergamote, le citron & l'orange de Portugal. Pour réussir maintenant, il faut connaître la qualité de chacun de ces fruits, c'est ce que vous verrez dans les fruits à écorce; la force de leur parfum, la quantité que chacun de ces fruits a de quintescence; enfin comment on doit allier ces fruits pour qu'aucun ne domine spécialement sur les autres; mais que tous, se faisant sentir malgré l'alliage, fassent un ensemble des plus agréables. Le cédrat est de tous les fruits à écorce celui qui a le meilleur parfum. La bergamote est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide & le moins parfumé, quoiqu'excellent dans son espèce. L'orange de Portugal enfin

eſt la plus douce & la plus quinteſſencieuſe de ces quatre eſpèces.

Or pour faire un juſte alliage, & où aucun des fruits ne domine, il faut mettre tous les fruits ci-deſſus en juſte proportion.

Vous mettrez par ſuppoſition un beau cédrat ; & comme l'odeur de la bergamote l'emporte ſur celle du cédrat, vous mettrez une petite bergamote, afin que par la moindre quantité, la bergamote ne l'emporte pas ſur le cédrat.

Comme il faut que le citron s'y trouve, pour mettre en égalité la force du cédrat & de la bergamote avec le citron, qui eſt d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers, vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne ſoient pas ſuffiſans, & que deux gros ne ſoient trop ; ainſi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur eſt toujours ſurpaſſée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit ſervir ici à corriger l'âcreté du citron, il faut en choiſir deux belles, & ſuppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'eſt par un alliage ſi bien combiné qu'on fait rentrer tous ces différens goût en un ſeul qui, ſans en faire un particulier, laiſſe diſtinguer les uns & les autres. Nous avons aſſez parlé du choix qu'il en faut faire.

Ainſi, quand vous ferez cette liqueur,

s'il vous manquait l'un des quatre fruits ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendrait un fruit de la grosseur de celui qui vous manque : on pourrait même au défaut des fruits se servir des quintessences, en observant la proportion des fortes quintessences, aux moins fortes ; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit, vous observerez de couper les zestes avec l'attention prescrite ci-devant.

Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'alambic avec de l'eau & de leau-de-vie ; votre alambic étant ainsi garni vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprit, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & l'orsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, vous les mêlerez avec le sirop, & passerez le tout à la chausse ; & quand ce mélange sera clair, votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'alambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatre fruits. La raison en est que l'eau empêche de consommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqué plus au long

dans le Chapitre des quinteſſences des fruits à écorce.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits, fine & double.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, deux pintes, chopine & poiſſon d'eau pour le ſirop, & une chopine d'eau dans l'alambic avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quinteſſence deſdits fruits, vous mettrez vingt-cinq gouttes de quinteſſence de cédrat, dix-huit gouttes de celle de bergamote, vingt-huit ou trente de quinteſſence de citron, & trente-deux de celle d'orange de Portugal : pour le reſte de la recette, vous mettrez le ſucre, l'eau & l'eau de-vie en pareille quantité qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits, fine & sèche.

Vous emploierez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie & d'eau, pour mettre à l'alambic, qu'à la recette précédente ; ſi ce n'eſt que pour le ſirop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau & deux livres de ſucre.

Mais ſi vous employez la quinteſſence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quinteſſence de cédrat, vingt de

bergamote, trente à trente-deux de quinteſſence de citron, & trente-ſix de celle d'orange de Portugal; & conſervant pour le reſte de la recette les quantités déterminées dans la recette.



CHAPITRE LXXX.

De l'eau des quatre épices.

CE que nous venons de dire ſur l'eau des quatre fruits prévient nos Lecteurs ſur ce que nous pourrions dire de l'eau des quatre épices. En raiſonnant cette ſeconde opération ſur les principes de conduite que nous avons donné pour la première, il n'eſt perſonne qui ne ſente d'abord que cette combinaiſon-ci, dans ſon genre, doit faire un auſſi bon effet que la précedente, quand on les aura miſes en proportion de qualités & de force.

Avant que de commencer cette liqueur, il faut conſulter ce que nous avons dit ci-devant des épices & des quinteſſences d'épices, pour connaître leurs qualités & les marques auxquelles on peut diſtinguer & choiſir les meilleures.

Avec ces connaiſſances on pourra faire un bon choix; & ce choix fait, il reſte encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne do-

mine pas ſur toutes les autres ; mais que leurs goûts différens, en ſe rapprochant, faſſent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices, ſelon la quantité que nous déterminerons dans la recette ; & quand vous les aurez pilées le plus fin qu'il ſera poſſible, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, vous en tirerez les eſprits avec un peu de phlegmes, parce que le goût & l'odeur des épices ne montent que ſur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous obſerverez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le ſirop, à cauſe des phlegmes que vous aurez tirés. Cette liqueur eſt une des meilleures & des plus cordiales de toutes, loſqu'elle eſt bien faite ; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à ſa perfection & à ſon brillant, vous n'emploierez que le plus beau ſucre, & un peu de caſſonade pour engraiſſer la chauſſe, afin que votre liqueur paſſant moins vîte ſe clarifie mieux. Pour le ſirop, vous emploierez de l'eau chaude, afin que la quinteſſence de muſcade ne blanchiſſe point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier, ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter ſans cette précaution.

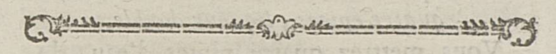
Recette pour environ six pintes d'eau des quatre épices, liqueur double.

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie & chopine d'eau dans l'alambic, six gros de cannelle, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle, & une belle muscade; & pour le sirop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau, & prendrez pour engraisser la chausse, une demi-livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences des épices, parce qu'il n'en est pas d'elle comme des fruits, on en trouve toujours : les fruits n'ont qu'un tems dans l'année, après lequel ils passent; mais les épices se conservent toujours assez pour attendre commodément l'arrivée de celles qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & sèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres & demie de sucre, une pinte & chopine d'eau, une once de cannelle, trois gros de macis, un demi gros de clous de girofle, deux petites muscades, & vous ferez chauffer l'eau pour votre sirop, comme il est dit, en observant, pour l'une & l'autre recette, de tirer un peu de phlegmes. Cette liqueur est la plus excellente pour l'estomac, & très-agréable au goût.



CHAPITRE LXXXI.

De l'Eau des quatre Graines.

NOus avons déjà donné une liqueur commune, qu'on appèle l'eau des ſept graines, à l'article des graines : mais la liqueur dont nous allons donner la recette, a quelque choſe de ſi ſupérieur & de ſi différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre reſſemblance ; & quelque peu de crédit qu'aient actuellement les graines, je crois cependant que cette liqueur ſera diſtinguée, ſi l'on veut en faire l'eſſai.

Les graines les plus flatteuſes au goût, ſont le fenouil, la coriandre, l'angélique & l'aneth ; & vous conſulterez ſur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, & qu'elles n'aient point ſouffert en aucune façon, ſoit du tranſport ou ſur la plante, &c.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert, s'il ſe peut, de peur que le plus volatil deſdites graines ne s'évapore. Quand elles ſeront pilées, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau proportionnellement à la quantité de vos

graines. Votre alambic ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matières qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, ne vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des phlegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent chapitre, vous pouvez vous flatter de faire une excellente liqueur, & sans contredit la meilleure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre pour faire votre sirop indifféremment à l'eau froide ou à l'eau chaude, & vous choisirez le plus beau sucre pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour la cassonade à cette liqueur, il n'en est pas besoin, parce qu'elle se clarifie assez bien.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines, fine & sèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, & vous mettrez trois demi-septiers d'eau dans l'alambic, une once & deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi-once d'angélique, & une once d'aneth, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau pour faire le sirop.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & ſèche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, ſix gros d'angélique & dix gros d'aneth, deux livres de ſucre & deux pintes d'eau pour faire le ſirop.

CHAPITRE LXXXII.

De l'Eau des quatre Fleurs, ou le bouquet des bouquets.

LEs fleurs que nous employons pour cette liqueur, ſont la fleur d'orange, le jaſmin, la jonquille & l'œillet. Voyez ſur le choix de ces fleurs & ſur les précautions qu'il faut prendre pour les cueillir à propos & les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous raſſemblons toutes celles qui ont le plus de parfum & le plus exquis; d'où nos Lecteurs peuvent inférer que la liqueur que nous leur donnons eſt l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'eſt plus queſtion que de la façon de conduire cette diſtillation. Comme ces fleurs ſont preſque toutes de la même ſaiſon, à la jonquille près qui eſt précoce, on peut dans ce cas mettre la jonquille en infuſion dans l'eau-de-vie dans laquelle vous mettrez les autres fleurs, & diſtillerez le tout en-

ſemble : il faut ſe ſervir du jaſmin d'Eſpagne, de la jonquille ſimple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jaſmin ce calice verd découpé qui ſoutient la fleur de la jonquille & de l'œillet, le bas de la fleur. Vous garnirez enſuite votre alambic de la quantité de chaque fleur qui ſera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eau, & tirerez vos eſprits à petit feu : il faut ſur-tout éviter les phlegmes dans cette liqueur ; elle eſt ſi délicate, que la moindre choſe peut l'altérer : ainſi il faut une extrême attention au degré du feu & au tirage des eſprits. Cela fait, vous ferez fondre du ſucre dans l'eau chaude, à cauſe que la fleur d'orange eſt pleine de quinteſſence ; ce qui empêcherait la liqueur de ſe clarifier. Après que votre ſucre ſera fondu, vous mêlerez les eſprits & le ſirop enſemble ; & quand les eſprits auront été bien incorporés au ſirop, vous paſſerez ce mélange à la chauſſe pour le clarifier ; & quand la liqueur ſera claire elle ſera faite. Quand cette liqueur eſt bien faite, elle eſt la meilleure & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puiſſe faire de fleurs, parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême atten-

tion pour la bien conduire, sans quoi on risque de tout gâter.

Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, avec deux onces de fleurs d'orange, six onces de jasmin d'Espagne, quatre onces de jonquille & quatre onces d'œillets; & pour le sirop, quatre livres de su re, deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & sèche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie pour mettre dans l'alambic avec trois onces de fleurs d'orange, demi-livre de jasmin, six onces de jonquilles & six onces d'œillets; deux livres de sucre & deux pintes d'eau pour le sirop. La jonquille fait toute la difficulté de cette liqueur, attendu qu'elle fleurit un mois ou six semaines plutôt : on y met ordre en mettant cette fleur en infusion dans de l'eau-de-vie jusqu'à ce que les autres fleurs nécessaires soient venues : on met l'eau de-vie & les fleurs qui sont dans l'infusion, comme nous avons dit ci-dessus, avec les autres fleurs portées dans la recette.

Nota. Que si l'on veut colorer cette liqueur, & qu'on veuille la teindre en rouge, il ne faut pas mettre l'œillet dans

l'alambic, mais il faut en tirer la couleur par infusion au feu, comme nous avons dit au chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du sucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On se sert de la giroflée, parce que la jonquille seule ne donne pas une teinture bien jaune, & la giroflée peut, en ajoutant même un parfum agréable, donner véritablement la couleur de la jonquille : on peut aussi se servir d'une légère teinture de safran.



CHAPITRE LXXXIII.

De l'Eau Romaine.

L'Eau romaine est une excellente liqueur tierce ; elle l'emporte, selon moi, sur l'eau clairette, sur-tout quand cette liqueur est bien faite ; & même elle égale le parfait amour, pour laquelle on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connaisseurs & qui n'ont pas le goût du cédrat familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choisi-

rez des citrons de Portugal, avec les qualités requiſes & expliquées au chapitre quarante-unième ; & pour nuancer ou diviſer le goût du citron, vous ajouterez du macis choiſi ; cette épice rend la liqueur parfaite ; & lorſque vous aurez choiſi le citron & le macis, vous couperez les zeſtes du citron avec les attentions que nous avons dit dans nos chapitres. Vous pilerez le macis & vous le mettrez dans l'alambic, avec les zeſtes du citron, de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous diſtillerez le tout ſur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de phlegmes pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis ; & quand vous aurez tiré les eſprits de votre recette, vous les mettrez dans le ſirop que vous ferez en faiſant fondre du ſucre dans de l'eau fraîche comme vous faitez ordinairement à toutes ſortes de liqueurs. Votre ſucre étant fondu, & vos eſprits mêlés, ainſi que nous avons dit, vous paſſerez le mélange à la chauſſe, & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlate, & un peu moins que le violet pourpre, c'eſt-à-dire, un beau cramoiſi, de même que le parfait amour, ainſi qu'il eſt dit au chapitre des couleurs & teintures des fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuance de rouge, & vous dimi-

nuerez autant d'eau sur le sirop, que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affaiblir votre liqueur.

Recette pour environ sept pintes d'eau Romaine, en liqueur fine & sèche.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; & pour le sirop, deux livres & trois quarterons de sucre, & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double & fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine, vous vous servirez de la recette du parfait amour; vous n'en supprimerez que le cédrat, & vous n'augmenterez ni le citron, ni le macis, parce que les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes.

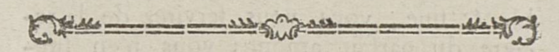


CHAPITRE LXXXIV.

De la Favorite de Florence.

LA Favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses & très-nouvelle; elle tient un juste milieu entre la fine orange & la crême des barbades: la recette n'est pas compliquée. Cette li-

queur eſt fort bonne & doit durer longtems ; elle n'eſt faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau romaine. La différence n'en eſt que dans la couleur ; il eſt vrai que la cochenille, qui eſt dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'eſt cependant pas déſagréable. Cependant par cette ſeule différence, on croirait que la recette en eſt différente, quoiqu'elle ſoit abſolument la même. Pour faire la Favorite de Florence, vous vous ſervirez de la recette même de l'eau romaine, à la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette dernière, & que vous ſupprimerez totalement.



CHAPITRE LXXXV.

Du Roſſoly de Turin.

LE roſſoly de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur était un compoſé de fleurs & d'épices, infuſées & expoſées au ſoleil dans les grandes chaleurs, comme c'était autrefois la coutume, & comme il ſe pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'infuſion, & qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en ſert plus guères.

Pour faire le Roſſoly de Turin.

Vous prendrez des roſes muſquées, du jaſmin d'Eſpagne, de la fleur d'orange, de la cannelle & du clou de girofle, le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs chapitres. Quand vous aurez bien choiſi, ſelon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, ſelon les quantités preſcrites dans la recette, avec de l'eau, & diſtillerez ces matières avec de l'eau ſimple ſur un feu tant ſoit peu vif : quand cette recette ſera diſtillée, vous ferez fondre du ſucre dans cette déſtillation, & quand il ſera fondu, vous verſerez dans ce ſirop diſtillé de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin, ſelon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur : ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoiſi, comme nous l'avons dit au chapitre des couleurs & teintures des fleurs; enſuite vous paſſerez cette liqueur à la chauſſe; & lorſque elle ſera clarifiée, elle ſera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon roſſoly.

J'ai ſupprimé l'œillet, parce que le clou de girofle en tient lieu.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon qu'il a été dit dans chacun des chapitres qui en traitent, avant que de les diſtiller.



Recette pour ſept pintes de Roſſoly de Turin.

Vous mettrez dans l'alambic quatre onces de roſes muſquées, quatre onces de fleurs d'orange, & quatre de jaſmin, une demi-once de cannelle, un demi-gros de clou de girofle, quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes & demi-ſeptier : vous diſtillerez ces matières ſur un feu un peu plus vif. Quand votre eau ſera diſtillée, vous ferez fondre deux livres & trois quarterons de ſucre, ou plutôt trois livres dans cette eau diſtillée, & vous mettrez dans le ſirop quatre pintes d'eau-de-vie ou d'eſprit de vin. Vous mettrez enſuite la couleur dans cette liqueur, comme nous l'avons dit, rouge cramoiſi, que vous trouvez au chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur ſera colorée, vous la paſſerez à la chauſſe pour la clarifier ; & pour mieux la rendre claire & fine, vous pourrez employer toute caſſonade, comme pour une liqueur commune, à cauſe de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demi-livre ; ce qui ſera ſuffiſant pour engraiſſer la chauſſe.

Si vous mettez de l'eſprit de vin, vous n'en mettrez que trois pintes & demi-ſeptier, & vous ne changerez rien au reſte de la recette.

CHAPITRE LXXXVI.

De l'Eau Nuptiale.

L'Eau nuptiale eſt une liqueur compoſée de trois graines ; mais très-différente, & fort ſupérieure à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la compoſition de l'eau nuptiale, ſont différentes ; ce ſont celles du daucus creticus, du chervi, & de carotte, auxquels on ajoute la muſcade & le cédrat. Cette liqueur eſt un élixir : ceux qui l'ont goûtée dans le tems qu'elle fut inventée, lui ont donné le nom d'eau nuptiale, nous ne ſavons pas pourquoi ; mais elle a conſervé ce nom juſqu'à préſent. La force des eſprits & du ſucre lui donne du corps : & pour la beauté & le brillant, aucune liqueur n'en eſt plus ſuſceptible : on la colore ordinairement en rouge cramoiſi un peu fort.

Lorſque vous aurez choiſi les graines & le fruit, ou la quinteſſence du fruit, avec les qualités requiſes & indiquées dans les chapitres qui traitent de chacune d'elles, vous pilerez les graines & épices, & vous mettrez le tout dans l'alambic, avec les zeſtes du cédrat ou la quinteſſence de ce fruit, de l'eau & de

l'eau-de-vie : votre alambic ainſi garni, vous diſtillerez ces matières ſur un feu tempéré ; vous ne tirerez point de phlegmes ; & pour faire le ſirop, vous mettrez du ſucre dans une poële à confiture, que vous mettrez ſur le feu, pour faire fondre le ſucre, parce qu'il y faut mettre très-peu d'eau, & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, ſi vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre ſucre ſera fondu, vous mêlerez les eſprits que vous aurez tirés avec ce ſirop, & vous donnerez à cette liqueur le cramoiſi foncé, dont nous avons parlé ci-deſſus. Quand votre liqueur ſera colorée, vous la ferez paſſer à la chauſſe, & quand elle ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.

Vous mettrez dans votre alambic une once de graine de daucus creticus, une once de graine de chervi, une demi-once de celle de carotte, un gros de muſcade, trente gouttes de quinteſſence de cédrat, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'alambic ; & pour faire le ſirop, vous prendrez quatre livres de ſucre, & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur ainſi que nous l'avons dit : vous pourrez employer toute caſſonade, à cauſe de la couleur, com-

me si c'était une liqueur commune. Si vous employez du sucre, observez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demi-livre sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse ; car sans cette précaution, votre liqueur ne clarifierait point, comme il est de toutes les autres liqueurs colorées ; ce que nous avons déjà fait remarquer dans plusieurs de nos chapitres.



CHAPITRE LXXXVII.

De la Belle de Nuit.

CEtte liqueur est dans son règne, elle est bonne, mais elle n'a point de recette fixe ; les uns la font d'une façon, & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appelée plus improprement belle de nuit, car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour ; les uns lui donnent une teinture violette, & les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'alambic. Si cette liqueur n'est que blanche, elle n'a rien de plus spécieux que toutes les liqueurs blanches ; & si on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille-fleurs, & l'épiscopale, qu'on pourrait appeler belle de nuit, avec autant de raison que

celle-ci. Voici comment ſe fait cette liqueur.

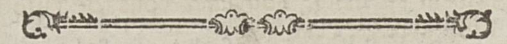
On choiſit la muſcade, le limon, l'angélique, le chervi, que l'on met dans les quantités preſcrites par la recette, & on diſtille le tout ſur un feu ordinaire. On choiſit les matières de ces recettes, comme il eſt dit dans les chapitres qui en traitent : on fait chauffer l'eau pour faire le ſirop, à cauſe que la quinteſſence de la muſcade blanchirait la liqueur ſans cette précaution, & le tout étant paſſé à la chauſſe & clarifié, la liqueur eſt faite. Souvenez-vous de faire le ſirop avec de l'eau roſe.

Recette pour environ ſix pintes de Belle de Nuit, en liqueur double.

Prenez deux limons ou trente gouttes de quinteſſence de ce fruit, une belle muſcade, demi-once d'angélique, autant de chervi ; vous pilerez les graines & la muſcade, & vous diſtillerez les matières ci-deſſus, avec quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic, pour prévenir les accidens du feu, ou du goût de feu : pour le ſirop, quatre livres de ſucre, & deux pintes & chopine d'eau roſe.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous ſervirez à cet effet de la façon de la faire que nous avons donnée au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs où ſe trouve celle de

faire la couleur ſuſdite ; & vous ôterez du ſirop la quantité d'eau que vous emploierez pour la couleur, & mettrez ſur le total de la recette une demi-livre de caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe, clarifier la liqueur, & prévenir le dépôt qu'elle pourrait faire ſans cette précaution. Vous pourrez auſſi la faire en fin & en ſec, ſelon la conduite que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le ſucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.



CHAPITRE LXXXVIII.

De la Crême des Barbades.

VOici une des liqueurs les plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle ſe fait avec ce qu'il y a de meilleur à diſtiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, la cannelle & le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur eſt bien faite, elle eſt une des plus flatteuſes au goût, & c'eſt à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas, on peut employer les quin-

teſſences : mais le fruit eſt toujours meilleur que ſa quinteſſence pour les liqueurs, & la quinteſſence eſt meilleure pour les eſprits d'odeur.

Pluſieurs Diſtillateurs au lieu du cédrat, emploient le citron de Portugal ; ce fruit peut paſſer, mais il ne rendra jamais la liqueur auſſi parfaite que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parce qu'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce; mais je laiſſe aux Diſtillateurs à ſe gouverner à leur fantaiſie : tout ce que je puis dire, c'eſt que de quelque façon qu'ils en uſent, dans la recette des Barbades, voici la ſeule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorſque vous aurez choiſi vos fruits, ou les quinteſſences de fruit & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zeſtes avec toute l'attention poſſible, comme nous avons dit de le faire dans pluſieurs Chapitres de ce Traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de l'eau fraîche ; & quand il ſera fondu, vous verſerez les eſprits dans

ce

ce ſirop, & vous clarifierez ce mélange, en le paſſant à la chauſſe; & quand votre liqueur ſera claire, elle ſera faite.

Recette pour ſix pintes de Crême de Barbades, liqueur double.

Vous mettrez dans votre alambic les zeſtes d'un beau cédrat, les zeſtes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de cannelle, huits clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le ſirop, trois livres & demie de ſucre, une demi-livre de caſſonade, deux pintes & chopine, & poiſſon d'eau.

Cette liqueur ne ſe fait jamais en ſec; & quand on la fait en ſec, elle change de nom; elle n'eſt plus appelée crême, on l'appèle eau des barbades ſimple; & comme on ne trouve pas toujours du cédrat, & qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit ou de la quinteſſence, s'il n'y a pas de cédrat, vous mettrez trentes gouttes de quinteſſence du cédrat, & ſoixante de celle d'orange.



CHAPITRE LXXXIX.

Des Eaux des Bardades.

LEs eaux des Barbades ſont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conſéquent les recettes en ſont extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'eſprit-de-vin ; d'autres plus ambrées. Nous allons donner des recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamotte, au cédrat, au limon, à l'orange de Portugal, a la bigarade, au citron de Madère, qu'on appèle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la cannelle, du macis, de la muſcade : on y ajoutait encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quinteſſence d'ambre. Si on faiſait les eaux des barbades avec le fruit à écorce, on l'aſſaiſonnait d'épices. Si on les faiſait d'épices réciproquement auſſi on y mettait du fruit à écorce, pour l'aſſaiſonnement. Autrefois on faiſait cette liqueur avec pluſieurs fruits & épices, mêlés enſemble ; quelquefois avec pluſieurs fruits, & d'autres, avec pluſieurs épices.

Voilà, en très-peu de mots, ce qui entre dans la compoſition des eaux des barbades. Pour les faire comme elles doivent être, il faut que les recettes en ſoient bien réglées, & que les marchandiſes aient toute la bonté que nous avons tant recommandée dans ce traité.

J'ai dit qu'il y a des eaux des barbades extrêmement belles & brillantes; c'eſt qu'elles ſont diſtillées avec le fruit, & rectifiées enſuite: & quand on les rectifiait, on mettait dans l'alambic, chaque fois, la moitié de la recette; en voici la raiſon.

Comme on voulait que ces liqueurs euſſent une violence extrême, & qu'il fallait faire fondre du ſucre dans de l'eau, ce ſirop aurait affaibli conſidérablement la liqueur, & beaucoup plus qu'il n'aurait fallu pour la force dont on voulait qu'elle fût: on la ſoutenait au milieu de la rectification, au plus haut degré de force; & la liqueur ainſi rectifiée, ne pouvait manquer d'être très-belle, & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout ſimplement de l'eſprit-de-vin: on met les matières de la recette dans cet eſprit-de-vin; on les y laiſſe infuſer au frais, pendant un mois ou ſix ſemaines: on bouche bien le vaſe, ſoit bouteille, ſoit cruche, dans lequel on les a miſes, & on a ſoin de

remuer l'infuſion tous les jours ſans déboucher la bouteille. Après ce tems, on rape du ſucre, que l'on met dans ladite infuſion, avec les recettes, & on les remue auſſi tous les jours, juſqu'à ce qu'il ſoit fondu; & quand il l'eſt, on le paſſe au clair; & c'eſt le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée, à cauſe de l'infuſion, & même cette couleur eſt foncée. On juge aiſément par l'expoſé ci-deſſus, de la violence de ces liqueurs : elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'eſt-à-dire, que ſi vous employez du cédrat, il faut en prendre quatre beaux, & une demi-once de cannelle, par conſéquent vous mettrez dans l'alambic, avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cédrats & deux gros de cannelle que vous aurez pilée; & lorſque vous rectifierez les eſprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'alambic le reſte de la recette; & pour faire le ſirop, une livre de ſucre, & une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infuſion.

Pour faire cette liqueur ambrée, par infuſion, vous mettrez ſimplement vos zeſtes & vos épices pilées dans l'eſprit-de-vin

ſimple ; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de ſucre, que vous mettrez dans l'infuſion ſuſdite ; & lorſqu'il ſera fondu, vous paſſerez cette liqueur dans une chauſſe fine où vous aurez déjà fait paſſer du cédrat, & que vous ne nétoierez pas, afin que votre eau des barbades puiſſe ſe mieux clarifier, & prendre encore à ce paſſage de bonnes impreſſions du cédrat qui y aura paſſé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des barbades à la bergamote, pour la clarifier, vous engraiſſerez d'abord la chauſſe avec de l'eau de bergamote fine & moëlleuſe, & cela lui donnera un bon goût de fruit & de parfum, qui ne ſera qu'ajouter à ſa perfection ; vous ferez ainſi des autres fruits & épices, & votre eau des barbades ſera parfaite. Il s'agit maintenant de ſavoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque eſpèce ; ce ſont ces quantités que nous allons déterminer dans les recettes ſuivantes.

L'eau des Barbades à la Bergamote.

Vous mettrez quatre pintes & chopine d'eau-de-vie ; & vous emploierez quatre petites bergamotes, & deux gros de macis.

Eaux des Barbades à l'Orange de Portugal.

Et pour la même quantité d'eau-de-vie, vous emploierez huit belles oranges

de Portugal, & un demi-gros de clous de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie, huit beaux limons, & une muscade moyenne.

Eaux des Barbades à la Bigarrade.

De l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il est dit, douze bigarrades, deux gros de cannelle, & un gros de macis.

Eaux des Barbades au Citron de Madère ou Chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie ci-dessus dite, trente de ces petits citrons de Madère, qu'on appèle autrement citrons Chinois, verds, de la grosseur d'un œuf de pigeon; & vous ajouterez à la présente recette une demi-once de macis.

Eaux des Barbades aux Épices, & premièrement à la Cannelle.

Vous emploierez, comme pour cette liqueur faite aux fruits, quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, & vous mettrez trois onces de cannelle, pilée & pulvérisée, dans votre alambic, avec un cédrat moyen.

Eaux des Barbades au Macis.

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamote.

Eaux des Barbades aux clous de Girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-

de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux groſſes oranges de Portugal.

Eaux des Barbades à la Muſcade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes ; vous mettrez deux gros de muſcade & deux beaux limons.

Eaux des Barbades aux quatre fruits ſans Epices.

Vous emploierez un cédrat moyen, une petite bergamote, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie, que ce que nous avons dit.

Eaux des Barbades aux quatre épices.

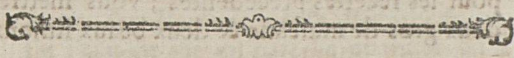
Vous ajouterez aux épices un cédrat ou une petite bergamote, vous emploierez ſix gros de cannelle, deux gros de macis, un demi-gros de clous de girofle, un demi-gros de muſcade, comme nous avons dit ; vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de ſucre & d'eau, marquée pour le ſirop, que dans la première recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes ſe conduiſent de la même façon qu'il eſt dit à la même recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la diſtiller ; & il eſt naturel de les diſtiller à petit feu, à cauſe de la rectification.

On peut faire auſſi toutes ces liqueurs

de couleur ambrée, de la façon décrite à la seconde recette ; & c'est de faire infuser les matières.

J'ai donné la façon de faire les eaux des barbades ; mais je n'en conseille pas l'usage.



CHAPITRE XC.

L'Escubac de France.

CEtte liqueur a régné fort long-temps, & règne encore, mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la liqueur, de ne pas s'être soutenue dans le point de perfection où elle était ci-devant.

Le véritable escubac est une recette compliquée, dont le safran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquait cette liqueur : il ne reste plus que le safran, l'eau de-vie & le sucre ; aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'escubacs : j'y en ajouterai un troisième.

Du Safran.

Le safran de France doit avoir la préférence sur tous les autres : il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sé-

cheresse du climat où il croît l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque toujours en poudre ; & s'il est bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu ; car il est beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les Distillateurs, que celui de France. Le safran quand il est vieux brunit. Sa bonne couleur est un jaune rouge. Il a aussi moins d'odeur quand il est vieux. Le meilleur des safrans vient du Gatinois ; sa couleur est plus vive, par cette raison colore plus, & son parfum est plus agréable.

Si on pouvait faire sa provision de cette marchandise d'abord après la récolte, le mettre dans un vaisseau vernissé & bien bouché, le tenir dans un endroit sec, on aurait du bon safran toute l'année ; ce qui ne peut pas être en allant au détail, parce que le Marchand, pour conserver son poids, le met dans des endroits humides qui occasionnent une fermentation ; & pour lors le safran dégénère au goût & à la couleur.

Vous mettrez dans l'alambic du safran, avec un peu de vanille, un peu de quintessence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de girofle, un peu da graines d'angélique, quelques graines de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu tem-

péré, à cause de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez les esprits avec le sirop que vous aurez fait, avec un peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelqu'autre vase, selon la quantité que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du safran, & vous le remuerez & le presserez avec une cuiller, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement ; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours & pressant le safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & le mêlerez ; après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier & le moins serré.

Le superfin escubac, qui est blanc, ne diffère du précédent qu'en ce qu'on met tout le safran dans l'alambic ; mais cette liqueur jaunit en vieillissant ; c'est la seule

qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer, & sa couleur s'affaiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré, il faut, après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre : vous en verserez donc un peu, & vous rejeterez dans le vase où sera votre escubac, ce que vous en aurez mis dans le verre ; si la couleur tient audit verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

Recette pour l'Escubac simple ou teinture de safran.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie, & pour le sirop, vous ferez fondre quatre livres de sucre dans trois chopines d'eau, si vous employez de l'eau-de-vie ; mais si vous employez de l'esprit-de-vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture vous prendrez trois gros de safran & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas suffisamment colorée, vous pourriez y suppléer en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Distillateurs ont déguisé l'escubac, de façon qu'on ne le connaît plus, & s'en tiennent à cette teinture. D'abord cette opération est toute unie, & il ne faut pas raisonner. On s'épargne de cette façon du tems & des soins ;

mais il eſt vrai de dire que la plus forte raiſon qui leur ait fait négliger la véritable recette, s'ils l'ont ſue, c'eſt qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Eſcubac.

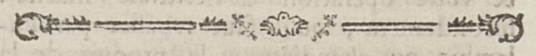
Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de ſafran, dix gouttes de chaque quinteſſence des fruits à écorce, de cédrat, bergamote, orange de Portugal & limon, un demi-gros de vanille pilée, un gros de macis auſſi pilé, huit gros de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, un demi-gros de graine de chervi, le tout pilé, que vous diſtillerez ſur un feu tempéré, & vous ne tirerez pas de phlegmes; & pour le ſirop, vous emploierez quatre livres de ſucre & deux pintes d'eau, & pour la teinture, une demi-once de ſafran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le ſuperfin Eſcubac blanc.

Vous vous ſervirez pour le ſuperfin eſcubac blanc de la même recette que celle ci-deſſus, mais vous mettrez tout le ſafran, c'eſt-à-dire, une once dans l'alambic, parce que vous n'aurez point de teinture à faire. Vous emploierez la même quantité de ſucre & deux pintes d'eau, pour faire le ſirop.

On n'a que faire d'employer la caſſonade, pour engraiſſer la chauſſe par laquelle doit

passer la liqueur pour être clarifiée, parce que la teinture de l'escubac est assez grasse par elle-même pour faciliter la clarification.



CHAPITRE XCI.

De l'Escubac d'Irlande.

L'Esubac d'Irlande est le meilleur de tous les escubacs ; mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parce qu'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert pour cette liqueur d'eau-de-vie de grains. On pourrait bien facilement tirer de l'esprit de bierre ; mais comme l'eau-de-vie de bierre est houblonnée, & que le houblon nuirait au goût de cette liqueur, c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grain, fermentée comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord ; ensuite on le fait sécher ; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir, & après on met du levain pour le faire fermenter : la fermentation lui donne une force spiritueuse ; & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie, & c'est de cette eau-de-vie dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Premièrement, observez en faisant cette eau-de-vie de

ménager votre feu : le premier bouillon eſt dangereux & monte facilement, & votre opération deviendrait inutile : ſecondement, qu'il faut repaſſer par l'alambic ou chaudière, le produit de la première diſtillation, à cauſe de la trop grande quantité de phlegmes qui rend faible & mauvaiſe la première eau-de-vie : troiſièmement, que l'eau-de-vie de la ſeconde diſtillation eſt plus forte d'un quart que l'eau-de-vie de grains, & mettant quatre pintes de cette eau-de-vie, vous réglerez votre recette comme ſi vous y aviez mis cinq pintes d'eau-de-vie de vin ; & alors vous emploierez les matières de la ſeconde & la troiſième recette de la façon ci-deſſus, & vous y ajouterez une demi-once de cannelle, & un gros de ſafran. Vous mettrez d'abord la moitié du ſafran dans l'alambic, & vous réſerverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau & de ſucre ſont différentes, & nous les donnerons dans la recette. On diſtille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, ſur un feu tempéré.

Et pour faire le ſuperfin eſcubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'eſt-à-dire que vous diſtillerez tout le ſafran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Eſcubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, & la plus

ſpiritueuſe qu'il ſera poſſible d'avoir, avec une chopine d'eau, vous mettrez d'abord quatre gros de ſafran, dix gouttes de quinteſſence de cédrat, dix de celle de bergamote, dix gouttes de quinteſſence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demi-once de cannelle, un demi-gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'Angélique, un demi-gros de celle de coriandre, un demi-gros de graine de chervi, & vous pilerez toutes ces graines & épices ſuſdites, & diſtillerez cette recette ſur un feu tempéré. Vous emploierez pour faire le ſirop, cinq livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau, & quatre gros de ſafran & chopine d'eau bouillante pour faire la teinture; & vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'eſcubac de France.

Recette pour le ſuperfin Eſcubac d'Irlande blanc.

Vous emploierez la même recette & la même quantité de ſucre pour le ſirop; mais vous le ferez fondre dans deux pintes & chopine d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'alambic, c'eſt-à-dire une once. Il eſt à propos de ne point employer de caſſonade, pour la raiſon décrite à la fin de cette recette de l'Eſcubac de France.

CHAPITRE XCII.

De l'Huile de Vénus.

L'Huile de Vénus est une espèce d'Elixir, dont feu M. Cicogne, Médecin, fut l'inventeur. Cette liqueur est digne d'éloges : on ne peut les lui refuser, & nous devons de la reconnaissance au travail de son Auteur, autant que le public doit être mécontent de voir que les Distillateurs ont peu suivi sa recette. Les matières de sa composition, cependant, sont ou doivent être connues de tous les Distillateurs. La base de cette liqueur sont les graines de chervi, de carvi, & celle du daucus, & la teinture quon lui donne, est celle du safran. C'est une espèce d'escubac extrêmement cordial que cet elixir que nous devons à M. Cicogne; son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait ; le degré de force, la légèreté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. M. Cicogne a ajouté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matières en même-tems dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ensuite les

distiller sur un feu ordinaire ; il ne faut pas tirer de phlegmes ; & quand on a tiré les esprits, on fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu & que le sirop est froid, on y verse les esprits distillés, & sur le champ, on y met une teinture de safran, faite de la façon décrite dans les Chapitres précédens de l'escubac ; & lorsque tout est mêlé, on passe cette liqueur à la chausse ; & quand elle est claire, elle est faite.

Il faut observer, qu'il faut toujours laisser refroidir la liqueur avant de la passer à la chausse, afin que les esprits ne s'évaporent que le moins qu'il sera possible.

Il est à propos & même essentiel, de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement, & plus facilement : car cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'escubac. Le safran étant gras par lui-même, engraisse assez la chausse, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonade. Vous vous servirez donc à cet effet d'une chausse faite avec un drap commun & point serré, plus fin cependant que pour l'escubac, parce qu'il n'y a pas tant de safran dans l'huile de Vénus que dans l'escubac ; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée : mais aussi faut-il le choisir moins serré que pour des liqueurs fines & moins moëlleuses.

Recette pour environ quatre pintes d'huile de Vénus.

Vous mettrez dans l'alambic une once de carvi, une once de chervi, une once de daucus creticus, deux gros de macis; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour faire le ſirop, quatre livres & demie de ſucre, & une pinte d'eau bouillante, & pour faire la teinture, environ un demi-ſeptier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuſer le ſafran & le preſſerez, comme il eſt dit, juſqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée : vous emploierez un gros, & vous verſerez cette teinture dans la liqueur, obſervant de n'en mettre préciſément que juſqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de ſupprimer ce qui pourrait en reſter.



CHAPITRE XCIII.

Des Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic.

JE n'aurais pas fait de ces deux eſpèces d'eaux un chapitre particulier, ſi l'on n'avait trouvé le ſecret de les faire : un ſeul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie; en ſorte que ſi vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie, vous

mettrez dans votre alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver ; & pour parfumer cette eau-de-vie , quelques soient les matières dont vous voudrez lui donner le goût, vous mettrez dans le vin que vous distillerez le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.



CHAPITRE XCIV.

DES ODEURS.

L'Ambre, le Musc & la Civette.

COmme les Odeurs font partie de la distillation , & que nous tâchons d'être utile à tous égards , & à autant de personnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des esprits d'odeurs ; & comme l'ambre , le musc & la civette ont été de tout tems l'ame des odeurs , nous allons d'abord définir ces trois drogues , & nous passerons ensuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont se servent les Distillateurs : c'est l'ambre gris. Cette drogue se fond à-peu-près comme la cire : sa couleur est tantôt gris de souris-clair , tantôt cendrée ou blanchâtre , tantôt mêlée de blanc ,

de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre; d'une odeur très-douce, lorsqu'elle est étendue ou mêlée parmi quelqu'autre drogue odoriférante; car lorsqu'elle est nouvelle, elle a très-peu d'odeur. On ramasse l'ambre aux bords de la mer, dans plusieurs contrées, mais sur-tout on le trouve plus communément aux Maldives.

Tout le monde parle de son origine, & tout le monde en parle différemment. Je me contenterai d'expliquer la manière de l'employer.

Quintessence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne soit point aussi à la mode qu'il y fut jadis, il tient encore assez son coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quintessence: un goût se perd & revient. L'ambre a essuyé ces vicissitudes de goût; mais il faut savoir l'employer.

La première préparation qu'on fait à l'ambre, est de le réduire en quintessence, qui sert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueurs, esprits, meubles, &c.

On fait de trois sortes de quintessences d'ambre: d'ambre, de musc & de civette, & d'ambre seul. Avant d'expliquer ces trois sortes de quintessences, il faut dire ce que c'est que le musc & la civette; & c'est ce que nous allons faire.

Le Musc.

Le musc est une espèce de sang bilieux, fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre d'une bête sauvage à quatre pieds, & qui porte le même nom. Quelques-uns l'appèlent gazelles des Indes. Cet animal est une espèce de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Boutan.

La Civette.

La civette est une liqueur épaisse & odoriférante, qu'on tire d'un animal qui porte le même nom. Cet animal est gros à-peu-près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci-dessus, avec deux, ou avec l'ambre seule.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde si le musc est vieux, ce qu'on connait par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé & pétrifié en quelque façon, & que la vessie ou pellicule, dans laquelle il est renfermé, soit entière, parce qu'une partie de l'odeur s'évapore; & quoique le musc puisse, malgré qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt ans; cependant, quand on veut en tirer la quintessen-

ce, il eſt bon qu'il n'ait perdu de ſon odeur que le moins qu'il ſe pourra.

Pour la civette, il faut la choiſir la plus claire & la moins brune qu'il ſe pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair auſſi eſt toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connaiſſances, vous emploierez ces matières, ainſi que nous l'allons dire : vous mettrez dans une fiole ou bouteille, les quantités d'ambre, muſc & civette que nous dirons dans les recettes, avec de l'eſprit-de-vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette ou au muſc, vous ne mettrez qu'une de ces matières dans ladite phiole ou bouteille, mais toujours avec de l'eſprit-de-vin rectifié. A l'ambre, de même, on ne met que l'ambre ſeul ; & cependant on appèle toutes ces quinteſſences, quinteſſences d'ambre. C'eſt à ceux qui doivent les employer à ſe familiariſer avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres, ou ſi ce ſont des quinteſſences ſimples, ou mélangées, pour en connaître les qualités, & leur donner leur véritable prix, parce que celle d'ambre ſimple eſt plus chère que les autres.

Quelques drogues deſdites que vous mettiez en quinteſſences, ou ſimples, ou mélangées, vous aurez ſoin de les pulvériſer, & d'en mettre la poudre dans la bouteille, enſuite vous acheverez de la rem-

plir, pas tout-à-fait pourtant : vous la boucherez enſuite, de façon que rien ne puiſſe s'en évaporer, & vous la mettrez fermenter dans le fumier pendant ſix ſemaines, & de huit en huit jours vous changerez de fumier, pour conſerver toujours à-peu-près le même degré de chaleur; & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matières, afin que la quinteſſence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quinteſſence ainſi digérée, la laiſſerez repoſer quelque tems, & après la tirerez à clair en la verſant doucement dans une autre bouteille par inclination ; & le reſte des matières qui ne ſont pas bonnes à être vendues, vous les emploierez pour votre travail : ces matières ſont trop précieuſes & trop chères pour en laiſſer perdre quelque choſe : ces quinteſſences ſervent enſuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quinteſſence de civette & de muſc, enſuite je donnerai celle de l'ambre ſur laquelle nous aurons encore quelques remarques à faire.

Recette de la quinteſſence de Muſc, Ambre & Civette.

Prenez demi-once d'ambre gris, demi-once de civette, & un gros de muſc, que vous pulvériſerez & mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'eſprit-de-

vin, & le ferez digérer dans le fumier le tems qu'il est dit dans votre chapitre & comme il est dit.

Recette de la quintessence d'Ambre & de Civette.

Vous prendrez six gros d'ambre & six gros de civette bien pulvérisés, que vous mettrez dans une bouteille, avec pareille quantité d'esprit-de-vin que ci-dessus; & tiendrez pour le reste la même conduite qu'il est dit à la recette précédente.

Recette pour la quintessence d'Ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériserez; & mettrez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'esprit-de-vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes: vous ferez digérer cette infusion comme les précédentes, ou vous exposerez ladite infusion au Soleil, pendant le même espace de tems que nous avons dit, ce qui sera encore mieux. Comme cette quintessence est extrêmement chère, vous pourrez en faire de deux sortes, pour deux sortes de prix, & pour votre usage particulier; & vous vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit, sur la force dont elle sera, pour dix, quinze ou vingt gouttes, selon ce qu'elle sera & ce que vous voudrez parfumer.

J'ai oublié de dire que, pour piler ces drogues, ſoit ambre, muſc ou civette, il faut faire chauffer un mortier & pilon de fonte, dans lequel vous faites votre trituration, & vos matières viennent en pâte : pour lors vous verſez un peu d'eſprit-de vin, & le mêlez bien avec le pilon, & mettez après dans la bouteille par la digeſtion, comme nous l'avons dit ci-deſſus.



CHAPITRE XCV.

Des eaux d'odeur aux fruits, à écorce, en eſprits ſimples & rectifiés.

CE que nous traitons actuellement eſt la partie la plus belle de la diſtillation : c'eſt auſſi l'ouvrage des parfumeurs. Mais comme elle eſt la plus belle, auſſi elle eſt la plus dangereuſe, parce que la meilleure partie de ce travail ſe fait en eſprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici, eſt des fruits à écorces. Nous avons déjà dit dans pluſieurs endroits de ce Traité, que non-ſeulement pour le goût, mais encore pour les odeurs, les fruits à écorce ont des reſſources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur aux eſprits ſimples ; mais un bon Diſtillateur doit abandonner abſolument cette

partie. S'il en fait, c'eſt uniquement parce que les perſonnes qui en veulent ne mettent pas aux eſprits rectifiés le prix que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeurs de tous les fruits à écorce : on emploie les fruits plus efficacement que les quinteſſences ; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabricant : ce ſont les quinteſſences qu'on emploie le plus ordinairement ; elles flattent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouiſſemens ; elles ſont par conſéquent de plaiſir & d'utilité, & ſouvent de néceſſité. Ce n'eſt pas de leur éloge qu'il doit être queſtion à préſent, c'eſt de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations, redoubler d'attention, bien gouverner ſon feu, & n'employer que l'élite des marchandiſes.

C'eſt ici ſur-tout que ſert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, & de leurs quinteſſences, & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification, des moyens de remédier aux accidens qui arrivent, ſoit en rectifiant les eſprits, ſoit en employant des eſprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en eſt très-ſimple. Vous mettrez les zeſtes de vos fruits à écorce, ou les quinteſſences, dans l'alambic avec de l'eau-de-vie.

Pour celles aux eſprits ſimples, & pour

celles aux esprits rectifiés, vous mettrez de même les zestes des fruits à écorce, ou les quintessences desdits fruits dans l'alambic, avec des esprits simples qu'on repasse à l'alambic pour les rectifier; & quand ils ont été dépouillés de leurs phlegmes, l'opération est faite.

Une recette générale sera suffisante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs, aux fruits à écorce; & avec ce secours, vous pourrez les faire toutes aux esprits, tant simples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeurs, aux fruits à écorces, en esprits simples & rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie, si vous faites votre eau d'odeur en esprit simple; si vous la faites au cédrat, vous y mettrez les zestes de vingt-quatre beaux cédrats, ou quatre onces de quintessence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamote, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamotes, ou deux onces de sa quintessence.

Si c'est à l'orange de Portugal, vous mettrez les zestes de vingt belles oranges, ou quatre onces de sa quintessence, & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron, vous mettrez les zestes de quarante citrons, ou quatre onces de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruits ou de quintessences qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faitez de l'eau d'odeur à la bigarade, vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espèce, ou quatre onces de quintessence, & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeurs auxdits fruits, en esprits rectifiés, vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits, ensuite vous les rectifierez, & à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences de fruits, & distillerez le tout une seconde fois.

C'est sur-tout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des phlegmes; sans cela l'opération serait absolument manquée, & d'ailleurs la marchandise serait gâtée, s'il y en avait jusqu'à un certain point.



CHAPITRE XCVI.

Des eaux d'odeur aux épices, en esprits, tant simples que restifiés.

LEs épices sont encore meilleures que les fruits à écorce pour remédier aux accidens, & fortifient le cerveau & l'estomac mieux que les fruits, quoiqu'elles flattent beaucoup moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue & pénible; & il est plus difficile de tirer l'odeur des épices que de toutes les autres matières sujettes à la distillation; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les phlegmes. Or, comme il ne faut point de phlegmes, & qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau, bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever & baisser, cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, & quand elles auront été bien pulvérisées,

vous les paſſerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvériſer ce qui ſera reſté de plus groſſier, & le paſſerez comme ci-deſſus au tamis : les épices étant ainſi pulvériſées & réduites en poudre impalpable, & paſſées au tamis, vous les mettrez en digeſtion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze jours au moins, ſi votre eau d'odeur doit être faite en eſprit ſimple, ou dans de l'eſprit-de-vin, ſi elle doit être faite aux eſprits rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle ſera cette infuſion, & la remuerez tous les jours ſans la déboucher ; il faut obſerver que cette digeſtion ſe fait mieux l'été que l'hiver ; & ſi cette opération ſe fait l'hiver, & qu'il gêle, je conſeille de laiſſer les épices en digeſtion, huit jours de plus que le tems preſcrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très-chaud ; & ſi c'eſt l'été, vous pourrez l'expoſer au ſoleil, la chaleur fait toujours mieux ſortir les eſprits, rien n'eſt plus capable de les bien développer : ce tems expiré, vous les diſtillerez comme nous allons le dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez enſuite par degré juſqu'à la fin, pour faire monter l'odeur des épices.

On peut, ſi l'on veut, mélanger les épices, c'eſt-à-dire, en mettre de deux

eſpèces enſemble, & conduire toujours l'opération ſur les mêmes principes, c'eſt-à-dire, proportionner ces épices, de façon qu'en les partageant par moitié, elles ne faſſent enſemble que la quantité que ferait une ſeule, comme il ſera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviſerez par tiers, & par quart, ſi vous en employez quatre; toujours en même quantité que vous en mettriez, ſi vous n'en employez qu'une ſeule.

Obſervez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, ſi vous voulez faire vos eſprits fort parfaits.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en eſprit, tant ſimples que rectifiés.

Si vous faites vos eaux d'odeur en eſprits ſimples, vous emploierez ſix pintes de bonne eau-de-vie, parce que la digeſtion en conſume d'abord bien une chopine.

Si c'eſt à la cannelle qu'il faut qu'elle ſoit faite, vous en emploierez ſix onces.

Si c'eſt au girofle, vous n'en emploierez qu'une once avec la même quantité d'eau-de-vie que nous venons de dire pour la digeſtion.

Si c'eſt au macis, deux onces.

Si c'eſt à la muſcade, deux onces comme au macis.

Si vous voulez faire leſdites eaux en eſprits rectifiés, vous emploierez huit pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les eſprits, dans leſquels vous ferez digérer vos épices pulvériſées, & enſuite vous les diſtillerez & repaſſerez à l'alambic pour les rectifier, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien dépouillées de tous phlegmes.

Je crois que vous n'aurez pas oublié (ce qui eſt encore plus eſſentiel en cette partie qu'en toute autre) qu'il ne faut employer d'épices que les meilleures & dont vous aurez fait un bon choix, en ſuivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette vous ſervira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.



CHAPITRE XCVII.

Des eaux d'odeur aux fleurs en eſprits, tant ſimples que rectifiés.

NOus avons déjà donné, au Chapitre des plantes aromatiques, pluſieurs eaux d'odeur aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reſte à dire ſur cet article.

On tire très-facilement de l'eau ſimple aux fleurs : mais les eſprits d'odeur aux fleurs ſont très-rares, ſi ce n'eſt de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits

à écorce: ce n'est pas cependant qu'on n'en puisse tirer de très-parfait d'une infinité de fleurs, telles que sont, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, le jacinte, desquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits: mais tirer des ces quintessences de fleurs est un travail très-considérable, & très-difficile: à Paris l'on ne se donne pas cette peine.

Il est vrai que les fleurs ici sont moins abondantes en quintessence que celles des Pays chauds; & d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur est si douce que les esprits prendroient toujours sur elles le dessus; & ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence: mais en général, les fleurs, qui devraient sans contredit faire le parfum par excellence, sont négligées, & on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourraient donner: cependant, si pour la plûpart d'entr'elles, on voulait faire la même chose, & tenir la même conduite que pour la quintessence de rose, je suis sûr qu'en employant le sel, on tirerait d'excellentes quintessences, ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur aux fleurs, en esprits simples & rectifiés.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie & deux onces de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur, si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes aux esprits rectifiés, vous emploierez sept pintes d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'alambic : vous en tirerez d'abord les esprits, & vous les rectifierez ensuite avec deux onces de la quintessence de la fleur dont vous voudrez que vos esprits aient l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus, fruits, fleurs & épices, il ne faut point mettre d'eau dans l'alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage, vous n'aurez qu'à mélanger plusieurs quintessences, vous en mettrez autant de l'une que de l'autre, & vous en ferez une once de toutes : c'est-à dire que si vous en employez de deux sortes, vous mettrez une demi once de chacune ; & si vous employez de quatre sortes, vous en mettrez deux gros de chacune.

Recette d'esprits, faite aux fleurs, sans employer la quintessence.

La violette. Pour quatre pintes, six pintes d'eau-de-vie, une livre de violette, une once de racine de Florence, tirée au

bain de sable ou marie, à petit feu surtout, jusqu'à ce que vous ayez retiré un quart des esprits que vous devez tirer : observez la même règle à toutes les distillations où il y aura des fleurs ; & à celle-ci, de concasser votre iris.

La Jonquille.

La même quantité d'eau-de-vie, deux livres de fleurs, douze gouttes d'ambre pour faire sortir la fleur : si l'ambre est fort, on doit diminuer les gouttes à proportion de sa force : s'il est faible, les augmenter de même.

La Fleur d'Orange.

Une livre de fleurs épluchées, même quantité d'eau-de-vie ; même conduite qu'aux précédentes.

L'Œillet.

Epluchez votre œillet comme pour le ratafia, & en mettez une livre, une once de clous de girofle pilé ; opérez comme ci-dessus.

Eau Rose aux esprits.

Pilez deux livres de feuilles de rose, & rapez une once de bois rose pour aider à l'odeur, même eau-de-vie, même conduite. Nous traiterons plus au long les fleurs dans le Traité des odeurs.

CHAPITRE XCVIII.

De l'Eau ſans pareille.

QUelques Diſtillateurs font leur eau ſans pareille du citron qu'ils diſtillent ſimplement à l'eau-de-vie, & tirent par deſſus tout beaucoup de phlegmes, au point même d'être obligés de filtrer leur diſtillation au coton; mais les vrais diſtillateurs emploient les quatre quinteſſences des fruits à écorce; ſavoir, de cédrat, de bergamote, d'orange de Portugal & de limon, & rectifient les eſprits.

Voilà en peu de mots avec quoi & comment l'on fait l'eau ſans pareille; il ne s'agit à préſent que de bien opérer, & de diſtiller les matières ſur un feu ordinaire, ſans phlegmes, & de donner la recette des unes & des autres eaux ſans pareille.

Recette pour quatre pintes d'eau ſans pareille au fruit, en eſprits ſimples ou communs.

Vous mettrez dans l'alambic les zeſtes de trente citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau, & vous tirerez vos eſprits dans un récipient de quatre pintes ou environ: il y aura des phlegmes; mais quand les eſprits ſeront tirés, vous les filtrerez au coton, & votre eau d'odeur

deviendra auſſi claire que les eſprits tirés ſans phlegmes. Cette eau eſt la plus commune ; & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent à un plus bas prix.

Recette pour quatre pintes d'eau ſans pareille, en quinteſſence des quatre fruits, aux eſprits ſimples.

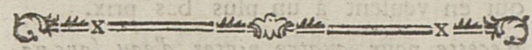
Vous mettrez dans votre alambic deux gros de quinteſſence de cédrat, demi-once de celle de bergamote, ſix gros de quinteſſence d'orange de Portugal, & ſix gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, ſans eau, dont vous tirerez les eſprits.

Recette pour pareille quantité de la même, aux mêmes quinteſſences en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les eſprits de ſept pintes d'eau-de-vie pour les rectifier, & vous mettrez la même quantité de chaque quinteſſence que nous avons dit à la recette précédente pour les eſprits ſimples, & votre eau ſans pareille ſera parfaite.

Si vous voulez que votre eau ſans pareille ſoit véritablement bonne, ne faites pas comme les Parfumeurs, qui pour s'éviter la peine, les frais & les riſques de la rectification, ne font d'autre façon pour faire leur eau ſans pareille, que de faire diſſoudre les quinteſſences des quatre fruits

ci-deſſus dans de l'eſprit-de-vin ; auſſi vous pouvez voir que leurs eſprits d'odeur n'ont jamais la qualité & le brillant qu'ils doivent avoir.



CHAITRE XCIX.

De l'Eau de Chypre.

On continue de faire des eſprits ambrés ſous le nom d'eau de Chypre, & cette eau eſt fort à la mode, d'où l'on voit qu'il eſt encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'eſt la ſeule auſſi qui ſoutienne ce parfum, qu'on a regardé long-tems comme ce qui était de plus exquis en ce genre.

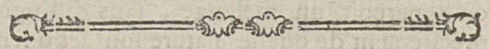
Pour faire cette eau d'odeur, on emploie la quinteſſence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il eſt poſſible, ſans mélange de muſc & de civette. Si vous la faites en eſprits ſimples, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre alambic, que vous tirerez en eſprits. Si vous la faites aux eſprits rectifiés, vous mettrez de l'eſprit-de-vin dans l'alambic avec la quinteſſence, & jamais d'eau ; & vous ne ferez jamais diſſoudre ſa quinteſſence dans l'eſprit de vin, ſi vous voulez que les eſprits aient le brillant qu'il leur convient d'avoir : vous diſtillerez le tout ſur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en eſprits ſimples.

Vous mettrez dans l'alambic deux gros de quinteſſence d'ambre gris, ſans mélange de muſc ni de civette, & la meilleure qu'il ſera poſſible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie ſans eau, & obſerverez ſur-tout de ne point tirer de phlegmes; cela eſt eſſentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les eſprits de ſept pintes d'eau-de-vie, avec deux gros de quinteſſence d'ambre gris, comme il eſt dit ci-deſſus pour les rectifier.



CHAPITRE C.

De l'eau de Veſtale.

CEtte eau, comme beaucoup d'autres, c'eſt une eau de fantaiſie; elle eſt ancienne, mais elle eſt fort agréable, & ce qui la compoſe en a fait un parfum fort bon; elle eſt des meilleures quand elle eſt faite en eſprits rectifiés.

Cette eau ſe fait tout ſimplement avec de la graine de carotte & de l'eau-de-vie. Quand l'alambic eſt ainſi garni, vous diſtillez votre recette à petit feu, & ſurtout ſur la fin, de peur que la graine ne

s'attache au fond de la cucurbite, ce qui perdrait vos eſprits, & vous tirerez les eſprits ſans mettre d'eau dans l'alambic; & comme la graine boit les phlegmes, ſi vous ne prenez préciſément le moment où les eſprits ceſſent pour délutter le recipient, la graine qui s'attache au fond de l'alambic donne aux eſprits le goût d'empyreume & de feu, & votre marchandiſe ſe gâte abſolument.

Si vous faites cette eau en eſprits rectifiés, vous y ajouterez de la quinteſſence de limette & de celle d'ambre gris : ces odeurs miſes en très-petite quantité, n'en font point une dominante, & ce mélange fait une odeur des plus agréables, où on apperçoit un mélange, ſans diſtinguer préciſément de quelle nature ſont les odeurs qui la compoſent : vous ferez diſtiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, & votre eau de veſtale ſera parfaite.

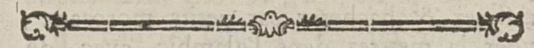
Recette pour quatre pintes d'eau de Veſtale en eſprits ſimples.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de graine de carotte, ſans eau ni phlegmes.

Recette pour pareille quantité de ladite eau en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic ſept pintes d'eau-de-vie, avec deux onces de graine de carotte, ſans eau : vous les diſtillerez d'abord à un feu modéré; & quand vous

en aurez tiré les esprits, vous remettrez lesdits esprits dans l'alambic, avec une once de quintessence de limon, & trois gouttes seulement de quintessence d'ambre gris; & quand vous repasserez lesdits esprits avec les quintessences susdites, vous les rectifierez sur un petit feu, pour prévenir les accidens.



CHAPITRE CI.

De l'eau d'Artus

L'Eau d'Artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés, odeur ancienne, mais très bonne. Le clou de girofle & l'iris sont la base de cette eau. Comme nous avons déjà parlé du girofle, disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on emploie le plus volontiers est celui de Florence; sa racine est fort odoriférante, & c'est la racine seule qu'on emploie. Quand on la met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût & une odeur agréable.

Elle a été ainsi appelée, parce que les couleurs de ces fleurs ressemblent assez à celle de l'arc-en-ciel. On appèle autrement cette plante, *Flambe*.

La diversité de ces couleurs provient des différens climats dont on nous les ap-

porte, & le mélange de leurs ſemences fait qu'en dégénérant, elles ſe revêtiſſent de toutes les couleurs que nous leur voyons. Les Diſtillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainſi que nous le dirons dans ce chapitre.

Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pilerez, & de la racine d'iris, que vous caſſerez & hacherez par petits morceaux; vous la mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, ſans eau; vous en tirerez les eſprits ſans phlegmes, & remettrez enſuite ces eſprits dans l'alambic pour les rectifier: on ajoute encore à la recette ci-deſſus, de la quinteſſence de bergamote, & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette ſe diſtille d'abord à un feu ordinaire, & vous la rectifierez à petit feu.

Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concaſſé, une once de clous de girofle, & ſept pintes d'eau-de-vie. Vous diſtillerez d'abord ces matières à un feu ordinaire, ſans tirer de phlegmes, & ſans mettre d'eau dans l'alambic. Quand ces eſprits ſeront tirés, vous les remettrez dans l'alambic, ſur un petit feu, pour les rectifier avec une once de quinteſſence de bergamote, & deux gros de néroly, ou quinteſſence de fleurs d'orange. On voit,

par ce composé, qu'il doit résulter une odeur très-agréable, & que l'eau d'artus n'a de défaut que celui d'avoir duré longtems.

CHAPITRE CII.

De l'eau de Bouquet.

L'Eau de bouquet est un mélange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose & la jonquille, toutes fleurs dont l'odeur est très-agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeur aux fleurs, c'est-à-dire, au bain de sable ou au bain-marie, à petit feu, jusqu'à ce qu'un quart de vos esprits soient tirés.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquets en esprits, tant simples que rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic quatre gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demi-livre de jasmin d'Espagne, quatre bottes d'œillets à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille & sept pintes d'eau-de-vie.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois pintes & demi ; vous observerez qu'il faut piler toutes les fleurs susdites pour les distiller.



CHAPITRE CIII.

De l'Eau Royale.

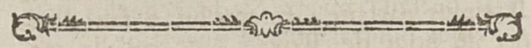
L'Eau Royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de Royale, & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédrat, de muscade & de macis, duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems, rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples, mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettrez que les épices la premiere fois que vous la passerez à l'alambic, & vous mettrez la quintessence du cédrat, lorsque vous voudrez la rectifier, & elle sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau Royale.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, une once de macis pilée, & une demi-once de muscade aussi pilée, deux onces de quintessences de cédrat. Vous ne mettrez point d'eau dans

votre alambic, & vous aurez l'attention de ne point tirer de phlegmes.

Si vous voulez rendre votre eau Royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier ; & pour ce, vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quintessence de cédrat que quand vous repasserez les esprits, ainsi que nous l'avons dit, éviterez de tirer des phlegmes ; & pour ce, vous emploierez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale : on peut ajouter quelques gouttes d'ambre.



CHAPITRE CIV.

De l'Eau de Beauté.

L'Eau de Beauté a tiré son nom de ses propriétés. Elle se fait avec des plantes aromatiques dont nous avons donné les définitions aux chapitres des plantes. On la fait en eau simple & aux esprits. Elle décrasse le visage & laisse une odeur fort agréable. On prend pour cela du thym lorsqu'il est en fleurs ; on dérame les branches ; on met les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'alambic avec de la marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, & qui flatte très-fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en esprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette

plante dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & vous les diſtillerez au bain-marie, à grand feu, & vos eſprits feront très-bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau ſimple, vous mettrez la même recette dans l'alambic, hors que vous mettrez de l'eau au-lieu d'eau-de-vie, & vous diſtillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau ſert à décraſſer le viſage. L'eau ſimple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux eſprits décraſſe mieux & deſſèche les boutons qui pourraient être au viſage.

Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté ſimple & aux eſprits.

Vous prendrez une demi-livre de thym, & une demi-livre de marjolaine, feuilles & fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'alambic, avec ſix pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, & diſtillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau ſimple, vous mettrez pareille quantité que deſſus de marjolaine & de thym & ſept pintes d'eau, pour en tirer environ quatre pintes, que vous diſtillerez pareillement au bain-marie, & toutes deux ſeront parfaites.



CHAPITRE CV.

Du Pot-pourri.

QUi dit pot-pourri, dit ordinairement un ramassis de toutes sortes de choses : c'est ici précisément la même chose ; c'est un assemblage de plusieurs fleurs & épices, auxquelles on pourrait ajouter des quintessences de fruit à écorce, de l'ambre, du musc & de la civette, en un mot, de tout ce qui est odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne soit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choisi, & vous ôterez le cœur pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier & bien frais, des roses musquées blanches dont vous arracherez les feuilles, des épices, de la lavande, de la fleur du romarin, & les sommités des branches de cette plante, des branches de thym, de sauge, d'armoise, de marjolaine bien déramées, du basilic, du mélilot ; vous mettrez de chaque chose partie égale, après vous prendrez des quatre épices, que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes ensemble. Vous prendrez une grande terrine bien vernissée ; vous y mettrez d'abord au fond un lit de sel & un peu d'épices pilées ; en-

ſuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes, ſur lequel vous mettrez un autre lit de ſel & épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes, ainſi juſqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en obſervant de ménager vos épices, de ſorte que tout ſoit aſſaiſonné également, & vous finirez par un dernier lit d'épices. Quand tout ſera arrangé comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle qui lui ſoit bien ajuſté, afin de pouvoir le luter, pour obvier à l'évaporation des odeurs qui y ſont contenues ; vous l'expoſerez au ſoleil, & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, & remuerez leſdites matières juſqu'au fond avec une ſpatule, & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la première ; vous continuerez le même exercice tous les deux jours pendant ſix ſemaine, après lequel tems votre pot-pourri ſe trouvera fait & parfait, & ſon odeur ſera très-bonne.

On ſe ſert du pot-pourri, pour mettre dans les appartemens, on en fait des ſachets de ſenteurs que pluſieurs perſonnes portent ſur elles, qu'on met ſur les toilettes, dans les armoires, & enfin pour ſe garantir des mauvaiſes odeurs, & même pour chaſſer le mauvais air.

Recette du Pot-pourri.

Vous emploierez une livre de chaque fleur

fleur & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices, c'est-à-dire, un quarteron de chacune; autant de lit de sel que de lits de plantes & de fleurs; & quand votre pot-pourri sera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre, pour ceux qui pourraient l'aimer; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.



CHAPITRE CVI.

Des Eaux Simples.

Quoique je me sois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme la partie principale d'un Distillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui se distille soit de mon Art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples a été abandonnée par les Distillateurs de Paris, aux Apothicaires de cette Ville; ils leur ont laissé par ce moyen une grande partie de leurs richesses; car les eaux simples, telles que celles qu'on tire de la fleur d'orange; les eaux simples de rose, de lavande & des autres plantes aromatiques, ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessances, soit de rose,

ſoit du néroly, peuvent s'employer en liqueurs pour le commun; & beaucoup de fameux Diſtillateurs de Paris achètent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils diſtillent en eſprits, auxquels ils ajoutent les quantités d'eaux ſimples qui ſuffiſent à leur donner le goût & l'odeur des fruits ou fleurs dont ils veulent faire des liqueurs; & de cette façon, ils s'en rendent la fabrique extrêmement aiſée.

Si vous vous ſervez d'une ſemblable pratique, vous ſuivrez au moins ce que nous en avons dit, & vous raiſonnerez vos recettes; vous tirerez autant d'eau qu'il vous en faudra pour faire votre ſirop, que vous mêlerez avec l'eſprit-de-vin.

Les eaux ſimples des fruits à écorce ſont d'une odeur très-flatteuſe & très-agréables; on s'en ſert pour parfumer les pâtes à laver les mains; elles ſont propres auſſi à parfumer les crêmes & autres mets, tant de cuiſine que d'office, dans leſquels entre du fruit à écorce; on ſe ſert à préſent des eaux ſimples, des fruits à écorces pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux ſimples ont encore d'autres propriétés que perſonne juſqu'ici ne s'eſt donné la peine de chercher, ainſi que les épices. J'ai haſardé quelques expériences que je donne au Public, dont on pourra faire un très-bon uſage, & que j'expliquerai au long dans mon Traité des Odeurs.

Les eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine.

Personne jusqu'à présent n'avait imaginé qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine : quelques expériences que j'ai faites m'ont fait reconnaître qu'on pouvait très-bien distiller toutes ces plantes d'odeur dont on se sert dans les ragoûts. On emploie déjà dans la cuisine l'esprit-de-vin ; il reste à savoir comment on peut avoir des fines herbes en hiver, plus odorantes & de meilleur goût qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil en eau simple, & du meilleur goût. Après leur saison on ne peut les employer ; elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses & presque corrompues, & par conséquent, ne peuvent donner qu'un mauvais goût aux ragoûts auxquels on les emploie.

La distillation les conserve & les rend dans les saisons où elles ne sont plus, meilleures & plus odorantes qu'elles ne le furent jamais. Quelles obligations n'auront point les Chefs de cuisine, aux personnes qui leur procureront toutes ces ressources ! c'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde qui ne leur est pas moins avantageuse, c'est de distiller les quatre épices comme je

le fais journellement ; il est d'expérience que les épices distillées ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices telles qu'on les emploie.

La distillation les dépouille de tout ce qu'elles ont de grossier, & n'en extrait qu'un esprit superfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets qu'on veut assaisonner, les parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature, que la distillation n'a pas dépouillées des parties grossières, corrosives & caustiques. Cet esprit d'épice servira sur-tout pour les gelées, pour les crêmes & autres mets, dans lesquels on veut un beau transparent & du brillant, & que les épices rendent obscures & nébuleuses ; & dans notre méthode on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices, sur-tout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvéniens. Je conseille encore de se servir de l'eau distillée des fruits à écorce, à la place de celle de fleur d'orange dont le goût est bien usé, comme nous le voyons par l'orgeat, dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

J'ai travaillé à contenter les personnes qui voudront faire l'essai des eaux & esprits ci-dessus, en faisant une suite à

cet Ouvrage, & qui a pour titre : Traité des Odeurs, & qui se vend chez les mêmes Libraires.

Pour continuer notre chapitre des eaux simples, si vous en tirez les fleurs, vous emploierez la fleur d'orange & le lys dans leur entier ; pour le reste des fleurs, il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux qui viennent avec les quintessences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnéraires Suisses, il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnéraires qu'on trouve en France, il faut hacher les feuilles & les plantes, afin de faire monter plus facilement les phlegmes qui sont précisément l'eau de ces plantes.

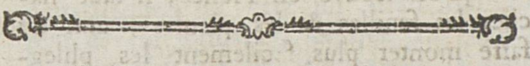
On fait de même pour les eaux qu'on peut tirer du cerfeuil, du cresson, du seneçon, de la bourache, la scolopendre, le plantain, la chicorée sauvage, la buglose, & toutes sortes de plantes de cette nature, propres pour les remèdes, qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau simple de noix, vous emploierez des noix quinze jours auparavant qu'elles puissent se manger en cerneaux ; vous les pilerez & les distillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux ſimples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner des recettes de toutes ; on laiſſe à l'intelligence des Diſtillateurs à travailler ſur cette partie ; ils ne doivent point être embarraſſés de faire des eaux ſimples ; il y a aſſez de recettes dans le préſent Traité pour y prendre un raiſonnement juſte pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez aſſez de règles eſſentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir beſoin dans la diſtillation.



CHAPITRE CVII.

Du Ratafia rouge, & des matières qui entrent dans ſa compoſition.

LE ratafia eſt une liqueur d'un très-grand uſage. Il n'y a perſonne qui ne le ſache, ou qui ne croie le ſavoir faire, particulièrement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu ſavoir de quel fruit on ſe ſert pour faire le ratafia rouge. Tous les fruits rouges ſont propres à en faire, la groſſe & la petite ceriſe, la guigne noire, la mériſe, la fraiſe, la framboiſe, la groſeille & la mûre.

Il y a du ratafia de trois sortes, le fin, le sec & le commun, & tous les trois se tirent des fruits rouges ci-dessus.

Pour ne pas m'arrêter plus long-tems, je passe aux qualités qu'ils doivent avoir. Il faut premièrement dans le fort de leur saison, choisir les plus beaux fruits qu'on pourra trouver : c'est-à-dire, pour la cerise, il faut qu'elle soit grosse, que son noyau soit petit, afin qu'elle rende plus de jus, qu'elle soit bien mûre, afin qu'elle soit plus douce ; il faut cependant prendre garde qu'elle ne le soit trop ; car une partie de son jus est desséché sur l'arbre ; il faut aussi qu'elle ne soit ni pourrie, ni tournée, qu'elle soit claire & transparente, & qu'elle soit du meilleur goût qu'il sera possible de trouver.

La cerise, telle que nous venons de dire ci-dessus, est propre à mettre à l'eau-de-vie.

2°. La guigne noire. Il faut que ce fruit soit extrêmement mûr, parce qu'on ne l'emploie que pour colorer le ratafia quand la cerise manque.

On connaît qu'elle est à son vrai point de maturité, quand elle est extrêmement noire. L'usage de ce fruit est d'autant meilleur & plus profitable, qu'étant fort doux, sa douceur épargne le sucre.

3°. La groseille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choisir le plus mûr qu'il est possible. Il faut que ses grains

ſoient tranſparens, qu'ils ſoient gros. Il faut que la groſeille ſoit fraîchement cueillie, & l'employer auſſi-tôt, parce que ſi elle était échauffée, & qu'elle eût fermenté avant le tems, elle gâterait le ratafia.

On ſe ſert de la groſeille pour rendre le ratafia plus ſec, & par conſéquent moins moëlleux. On s'en ſert pour faire foiſonner le ratafia commun.

4°. La mériſe. Il faut que la mériſe, pour être bonne, ſoit petite, ait la peau très-fine, ſoit noire & pleine d'un jus qui reſſemble preſque à l'encre ; il faut ſur-tout obſerver qu'elle ne ſoit ni échauffée ni pourrie. Elle eſt d'un grand uſage pour le ratafia : elle corrige par ſa douceur les acides des autres fruits, veloute la liqueur, & ſert ſur-tout pour colorer le ratafia. La mûre ſert pour colorer celui qui eſt moins moëlleux.

5°. La fraiſe & la framboiſe mêlées, ſont très-bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité ; il faut les choiſir beaux & bien colorés ; ce ſont les meilleurs.



CHAPITRE CVIII.

Du Ratafia fin en fruits rouges.

LA connaissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur; mais une plus nécessaire encore, est celle de savoir l'employer à propos.

Recette pour le ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit qui ait, autant que faire se pourra, le goût & la beauté que nous avons dit dans le chapitre précédent. Vous ôterez la queue de la cérise, de la mérise, des fraises & framboises; vous les écraserez & les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau de cérise, de se décharger dans le jus; deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirerez le jus par expression, vous mettrez, à proportion du jus que vous aurez tiré, suffisante quantité de sucre; vous le passerez à la chausse; & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie; cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettiez avec le

marc, qui en porterait une partie, & diminuerait ſa force ; le paſſage à la chauſſe la diminuerait auſſi.

Tous les fruits qui font la baſe de ce ratafia, ſeraient aſſez inſipides & ne donneraient pas grand goût à la liqueur, ſi la framboiſe qu'on y mêle n'ajoutait par ſon parfum à la qualité qu'il leur manque.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie, quatre fois plus de cannelle que de macis, & du macis quatre fois plus que de girofle ; diſtillez cette eau-de-vie à l'alambic, & de cet eſprit épicé, aſſaiſonnez ſur le champ votre ratafia au degré que vous jugerez à propos ; votre ratafia ſera très-bon ſur le champ ; mais pour achever de le perfectionner, mettez-le dedans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, & mettent ce linge dans le ratafia juſqu'à ce qu'il ſoit ſuffiſamment épicé. Voici ce qu'il faut obſerver pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de ceriſe, mettez deux livres de mériſe, une livre & demie de framboiſes qui ſentent bon, qui n'aient point été cueillies en tems de pluie, mais dans un tems bien chaud,

c'est le tems qu'elles ont le plus de parfum & le meilleur. Vous pourrez ajouter à ces quantités une livre & demie de fraises bien épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La règle pour le sucre est de quatre onces pour une pinte de jus, que vous y ferez fondre, & le passerez à la chausse: à ce jus vous ajouterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'esprit épicé, vous prendrez une once de canelle, deux gros de macis, & un gros de clou de girofle; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'alambic, en tirerez les esprits avec un peu de phlegmes; & de ces esprits vous assaisonnerez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puisse avoir; ainsi de tout pour une plus grande quantité, en proportionnant le sucre, l'eau-de-vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoutant à deux pintes d'eau-de-vie, qui font la quantité que j'ai réglée pour douze livres de cerise, le surplus qu'on y peut mettre; mais prenez garde & réglez si bien le tout, que vous ne diminuiez pas le corps du fruit, en ajoutant du côté des esprits.

Observation. Plusieurs personnes font fermenter les fruits pendant plusieurs jours; je ne puis croire qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une

raiſon contre cet uſage ; car la fermentation dépouille le goût du fruit, enlève les eſprits & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien ſur-tout pour le fin. Je ne conſeille à perſonne de ſuivre cet exemple, & je fais cette obſervation à cet effet.

La règle pour la quantité d'eau-de-vie, eſt une pinte pour deux pintes de jus, parce que les ceriſes ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut ſtatuer pour le jus ſur le poids du fruit.

Obſervez que la fraiſe, qui donne un goût exquis au ratafia, a cependant un grand inconvénient, qui eſt de rendre le ratafia nébuleux, tout au moins très-louche, & perd le brillant de ſa couleur, ce qui eſt cauſe que pluſieurs Artiſtes la ſuppriment, & doublent la framboiſe.

CHAPITRE CIX.

Du Ratafia fin & ſec en fruits rouges.

LE ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent, flatterait le goût de pluſieurs perſonnes, & ne flatterait pas celui d'une infinité d'autres. Il eſt néceſſaire de le ſavoir

faire fin & moëlleux, fin & sec, pour contenter les goûts différens.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise & de groseille, égale quantité; on emploie ce dernier fruit parce qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec; on aura soin de n'employer que des groseilles qui aient toutes les qualités prescrites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant des cerises qu'il faut choisir grosses & mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des mérises qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des mûres dans celui-ci; la raison en est, que la mérise étant plus douce que la mûre, & son jus plus épais & plus limoneux, est moins propre que la mûre à faire le ratafia sec. Il faut la choisir la plus mûre & la plus noire qu'il se pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboise, & sur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particulièrement l'observation.

Il entre dans celui-ci plus d'eau-de-vie que dans le précédent, & moins de su-

cre à proportion du jus. La recette va régler les quantités de chaque choſe, & c'eſt la véritable façon de faire le ratafia fin & ſec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le Ratafia fin & ſec.

Prenez trente livres de ceriſe, trente livres de groſeille, un panier d'environ dix livres de mûres, ſept livres de framboiſe, tout fruit choiſi, bien épluché; écraſez le tout, donnez à ce mélange trois heures d'infuſion tout au moins, & tout au plus l'eſpace du ſoir au matin, pour que la couleur puiſſe ſe décharger, & que ce mélange ne fermente pas: preſſez-le enſuite, pour en tirer tout le jus; meſurez le jus que vous aurez exprimé; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de ſucre; & quand il ſera fondu, vous le paſſerez à la chauſſe; quand votre jus ſera clair, ſi vous en avez vingt pintes, vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de-vie, c'eſt-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moëlleux. Le calcul eſt aiſé pour l'eau-de-vie qu'il faut pour chaque pinte de jus, c'eſt chopine & demi-poiſſon. Pour l'aſſaiſonnement, vous vous réglerez ſur le plus ou moins de jus; & pour vos épices, vous vous ſervirez, comme à la recette précédente, d'eſprit-de-vin épicé.

Obſervation. J'ai réglé la doſe d'épices pour une pinte d'eſprit épicé; mais je

n'ai rien réglé sur la quantité d'esprits qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia; cette quantité doit être proportionnelle à celle du ratafia, & au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en celà prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel, sauf à se faire pour le goût particulier une connaissance particulière, parce que quelques personnes aimeront le ratafia plus épicé & d'autres moins.

J'avance, sans crainte d'être chicané, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'assaisonnement, & épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le Public me saura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépense.

CHAPITRE CX.

Du Ratafia commun.

Les ratafias précédens font honneur, & sont profitables au Distillateur, mais celui-ci ne servant qu'à mêler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La cerise & la groseille font la base de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y

a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri; écrasez ce fruit, & laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mélange il entre très-peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parce que la fermentation lui donne la couleur, & qu'il faut que la couleur y domine, puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la mérise, il en faut une bonne quantité, parce qu'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chausse avant de l'entonner dans votre futaille; ceci fait, vous mettrez le sucre fondre dans le jus qui aura été passé par la chausse, parce que les acides le fondront promptement: vous l'entonnerez ensuite dans la pièce, où il se reposera & se fera tout seul; il fera même une espèce de lie ou dépôt, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On le passe à la chausse, comme nous venons de le dire, aux Chapitres précédens; mais dans celui-ci, il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le Ratafia mêlé.

Pour faire un muids de ratafia mêlé,

prenez environ quatre cens cinquante livres pesant de cerises communes, cependant bonnes & mûres, & environ deux cens vingt-cinq livres pesant de groseilles, aussi très-mûres, cinquante livres de mérises bien noires ; & si votre pièce tient trois cens pintes, il faut y mettre deux cens cinquante pintes de jus, & verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau-de-vie, après que vous aurez fait fondre le sucre que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, & une pinte d'eau-de-vie pour cinq pintes de jus, ce qui conservera votre ratafia.

Ajoutons encore qu'il est très-à-propos & même nécessaire de le goûter au moins tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venait à dégénérer, vous ferez ce qui suit pour le renouveller.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserverait pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléait, par son savoir, à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau-de-vie qu'on y met, n'auraient pas la force de le conserver plus long-tems ; le Fabri-

cant ſerait en danger de faire des pertes conſidérables.

Il n'eſt pas poſſible, en gardant la douceur qui lui eſt propre, qu'il puiſſe ſe conſerver plus d'une année, de ſorte que le Diſtillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courrait le danger de perdre beaucoup, parce que le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux; mais il eſt un remède pour obvier à cet inconvénient, & le renouveller lorſqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge, en vieilliſſant, perd le goût du fruit, & c'eſt ce qui fait tout ſon mérite, & ce qui le fait rechercher; il perd auſſi la vivacité de ſes couleurs & le brillant de rouge bruni; ainſi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum, & de la couleur qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant qu'il fallait goûter tous les mois ſon ratafia, ſur-tout le ratafia mêlé, parce que l'un & l'autre peuvent fermenter dans le cours d'une année, ſur tout le mêlé, parce que le peu qu'il y a d'eau-de-vie n'eſt pas ſuffiſant pour le conſerver, & comme la fermentation l'altèrerait, on prévient les inconvéniens & les pertes, par le remède qui ſuit, qui eſt très-facile.

Prenez pour le ratafia mêlé, quelques pintes d'eau-de-vie, & vous arrêterez

d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui est le premier accident.

S'il vous reste du ratafia de quelque espèce qu'il soit dans le tems du fruit, vous prendrez pour le renouveller, du même fruit dont vous vous êtes servi pour le faire, en y mettant moitié plus de mérise & moitié plus d'eau-de-vie qu'au ratafia ancien ou nouveau.

Cette quantité de mérise est pour rétablir la couleur qui s'affaiblit, ou qui s'est perdue; & l'eau-de-vie, pour réparer les forces qui se sont perdues pendant l'année; il faut mettre un quart de cette préparation sur le ratafia ancien, pour le renouveller.

S'il reste, par exemple, quarante pintes de ratafia, il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus, ainsi de tout par même proportion, & huit jours après, votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau.

C'est celui-ci qu'il faut consommer le premier, quoiqu'il y ait des Distillateurs qui en ont conservé pendant quatre ou cinq ans, sans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.





CHAPITRE CIX.

Du Ratafia muſcat.

POur ſuivre l'ordre des choſes, nous mettons à la ſuite des ratafias rouges ceux qu'on appèle ratafias blancs.

Comme les fruits rouges ſont la baſe des premiers, & les rangent ſous l'étiquette des ratafias rouges, ceux-ci de même, prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compoſitions, & dont le jus eſt la baſe.

On les appèle ratafias, parce que ces liqueurs ſe font par infuſion & par filtration ſans l'alambic; au-lieu que ce qui paſſe par l'alambic, eſt appelé eau ou eſprit.

Quoique le ratafia ſoit fait par infuſion, il faut bien diſtinguer les infuſions du ratafia; car toute liqueur dont le jus de fruit eſt la baſe, peut ſeule être appelée de ce nom.

Voici les différentes eſpèces de ratafias blancs, le ratafia muſcat, celui de noix, le ratafia de coing, de pêche, de reine-claude, le caſſis, le veſpetro. La connaiſſance de ceux-là ſuffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes ſortes.

Le ratafia muſcat eſt un des meilleurs qui ſoient en uſage.

Il faut, pour faire ce ratafia, choisir du muscat parfaitement mûr, qu'il ne soit ni pourri, ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés, vous les ôterez ; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe, en les mettant, à mesure que vous les éplucherez, dans des vases bien propres, où vous les écraserez ; car si on écrasait les grains attachés à la grappe, la grappe pressée donnerait son goût au jus, & de mauvaises qualités au ratafia, & sur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écrasés dans les vases à ce destinés, vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous les passerez à la chausse aussi-tôt, il ne passera que difficilement ; mais dès qu'il sera passé, mettez-y votre sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin. Pour les épices qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia, vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie, selon la recette que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la muscade.

Ce ratafia est exquis, mais le passage à la chausse est onéreux par sa longueur ; ce qui occasionne une évaporation des esprits, & du parfum du muscat, qui est la partie précieuse de ce ratafia : pour remédier à cet inconvénient, il faut prendre

des cruches de grès, les remplir aux trois quarts de grains de muſcat, ſans les écraſer, & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus ſpiritueuſe que faire ſe pourra, les laiſſer infuſer pendant ſix ſemaines, & après paſſer le jus, écraſer le fruit, mêler le jus preſſé avec de l'eau-de-vie, y ajouter un quarteron de ſucre par pinte, & l'eſprit d'épice comme ci-deſſus : vous remuerez vos cruches tous les jours juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu ; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe huit jours après, pour donner le tems de faire un dépôt au fond des cruches, & verſerez doucement dans la chauſſe, lorſque l'épais viendra, vous vous arrêterez ; & après, quand votre ratafia ſera clair, vous mettrez le fond de votre cruche dans la chauſſe, vous en tirerez ce que vous pourrez ; vous aurez par ce moyen ce ratafia avec les qualités qu'il doit avoir.

Si vous voulez que votre ratafia ſoit rouge, vous choiſirez à cet effet du muſcat rouge, de couleur qui tire ſur le noir ; & quand vous aurez écraſé votre grain dans des vaſes propres, comme nous avons dit plus haut, vous le laiſſerez fermenter à découvert, pendant douze heures avant de le preſſer, pour donner lieu à la couleur qui eſt dans la peau du grain, de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reſte, comme

aux recettes du ratafia rouge, & l'aurez parfait.

Recette ſimple.

Si vous avez vingt pintes de jus muſcat, vous mettrez quatre-vingt-dix onces de ſucre, qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit au macis & à la muſcade, ce que vous jugerez à-propos d'en mettre pour l'aſſaiſonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de ſucre, dix pintes d'eſprit-de-vin, & d'eſprit au macis & à la muſcade, ſuffiſante quantité pour le parfait aſſaiſonnement de votre liqueur.

Si vous voulez un ratafia fort naturel, vous laiſſerez votre fruit ſix ſemaines dans l'eau-de-vie; au bout duquel tems vous le retirerez de l'eau-de-vie & l'écraſerez à part, & après le preſſerez. Le jus que vous aurez eſt un ratafia tout fait qu'il faut clarifier : l'eau-de-vie qui a été à l'infuſion vous ſervira à autre choſe : il ne faut point de ſucre pour ce ratafia ; le ſuc du fruit fait tout.



CHAPITRE CXII.

Du Ratafia de Noix.

LE ratafia de noix eſt une liqueur que le vulgaire imagine être très-propre pour le mal d'eſtomac & la colique ; le remède eſt un peu imaginaire. Il eſt mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & ſûrement plus ſaines & plus efficaces au mal d'eſtomac, que le ratafia de noix ſi vanté.

Quoiqu'il en ſoit, il eſt toujours très-néceſſaire au Fabricant de ſavoir faire ce ratafia.

La noix eſt de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiſeur qui s'en ſert, que pour le Diſtillateur.

On confit la noix avant qu'elle ſoit en maturité ; il faut, pour l'employer, qu'elle ne ſoit pas plus groſſe, avec ſon écorce, que la noix dépouillée de la ſienne dans ſa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette groſſeur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à meſure que vous les tirerez du blanchiſſage ; vous les laiſſerez dans cette eau l'eſpace de vingt-quatre heures.

Au bout de ce tems, vous verſerez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir obſervé cette règle l'eſpace de huit jours, vous retirerez vos noix : vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron, vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant ſix ſemaines, & au bout de ce tems, vous retirerez vos noix.

Vous ferez enſuite fondre du ſucre ou de la caſſonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce ſirop dans l'eau-de-vie, paſſerez l'un & l'autre dans la chauſſe, & votre ratafia ſera fait.

On peut auſſi, ſi l'on veut, employer le ſirop de noix confites, tant petites que groſſes.

Le ſirop des petites noix eſt beau, celui des groſſes eſt noir ; il ne faut point mettre d'eau dans ce ſirop, il y faut mettre ſimplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de ſirop, c'eſt-à-dire, les deux tiers pour un tiers de ſirop. C'eſt ainſi que ſe fait ce ratafia dont j'ai déjà conſeillé de ne pas faire beaucoup, à cauſe du peu de débit.

Si la noix a quelques bonnes qualités, c'eſt en la diſtillant, par la raiſon qu'elle

laiſſe dans l'alambic le ſel fixe dont elle eſt trop chargée, & la liqueur eſt plus belle, mieux faiſante, meilleure au goût, & moins coûteuſe : pour faire cette liqueur, vous prendrez vos noix de la groſſeur comme ci-deſſus, vous les écraſerez dans un mortier, & les mettrez dans l'alambic avec les épices auſſi pilées, & les tirerez à petit feu, & rafraîchirez ſouvent.

Recette pour ſix pintes.

Prenez cinquante noix que vous pilerez, un demi-gros de clous de girofle, un gros de macis, deux gros de cannelle, demi-gros de muſcade, le tout pilé, mis à l'alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de ſucre, deux pintes & demie d'eau pour le ſirop ; le ſucre étant fondu, vous mêlerez vos eſprits, les paſſerez à la chauſſe, & votre eau de noix ſera parfaite.

Recette pour le ratafia de noix.

Prenez mille noix blanchies, changées & piquées, comme j'ai dit ci-deſſus, avec du girofle & des lardons d'écorce de citron ; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez juſqu'aux trois-quarts, vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie ; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie, vous la meſurerez ; ſi vous avez dix pintes de jus, vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de ſucre, & la mettrez

dans l'eau-de-vie où vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chausse, & aurez vôtre ratafia.

Il y a encore le ratafia de brou de noix. Il faut prendre environ un cent de noix vertes au commencement du mois d'Août, & piler dans un mortier le brou & le cœur du fruit ensemble, le mettre infuser dans six pintes d'eau-de-vie, pendant trois mois, après le mettre égoûter dans un tamis, & faire fondre quatre livres de sucre dans trois pintes d'eau, mêler le tout ensemble avec un peu d'esprit de cannelle, & le passer à la chausse. Le ratafia de brou de noix n'est bon que vieux.

CHAPITRE CXIII.

Du Coing.

LE Coing est le fruit d'un arbre qu'on appèle coignassier ou cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire, excepté qu'il commence d'abord en pointe, & tout de suite s'élargit beaucoup, & s'écrase par le haut. En mûrissant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange & le citron, d'une odeur forte & suave, quand il est fraîchement cueilli ; mais l'odeur en devient désagréable, quand on le garde un peu trop

étant cueilli, ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure, âpre à manger crue, & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait, quand il est bien bouché ; mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage, tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coing.

Les ratafias sont si multipliés, que le grand nombre fait qu'un Fabricant n'en fait de chaque espèce que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est qu'il y a, comme je l'ai dit, danger de le perdre, à moins qu'on n'ait une extrême attention, ou tout au moins l'embarras de le renouveller tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom, il y en a qui n'ont pas grand cours : l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias, dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres, ou plutôt au bout de la première année.

Il en est tout autrement de celui-ci,

il lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choisir les plus beaux coings qu'on pourra trouver, il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, & bien mûrs ; vous connaîtrez facilement qu'ils sont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur : il faut que ces coings soient bien jaunes ; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans tache. Ces coings bien choisis, vous les essuierez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts ; vous prendrez ensuite une rape, & raperez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.

Vous passerez ensuite ce jus à la chausse, vous y ferez fondre du sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez comme aux autres ratafias, de l'esprit épicé de girofle, macis & cannelle, pour l'assaisonner, selon la recette que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le passerez à la chausse pour le clarifier de plus en plus, ce qui se fera facilement, vous le met-

trez enſuite dans des bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre enſuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut abſolument laiſſer vieillir ce ratafia ; car c'eſt le tems qui lui donne ſa perfection.

Après ce tems, cette liqueur eſt d'un goût délicieux, & du goût de bien des perſonnes ; c'eſt d'ailleurs un ſpécifique excellent pour le mal d'eſtomac, il arrête les cours de ventre les plus opiniâtres, & l'eſpérance des guériſons qu'il a opérees tient lieu de certitude ſur ce point.

Ce ratafia eſt facile à faire ; mais quelque facile qu'il ſoit, on ne réuſſit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucune des choſes que j'ai preſcrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia ſe perfectionne en vieilliſſant, on peut en boire au bout de trois mois, mais ſi l'on veut qu'il ait toute la perfection qu'on peut déſirer, il faut le conſerver bien fraîchement dans ſa cave, & ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'eſt à-peu-près le tems qu'il faut à cette liqueur, pour être à ſa dernière perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coing, faites fondre dans ce jus, paſſé à

la chausse, sept livres & demie de sucre, six pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'esprit-de-vin, & de l'esprit-de-vin à la cannelle, au girofle & de macis, ce qu'il en faudra pour l'assaisonner, ce qu'il doit être.

Autre Recette.

Pour vingt pintes de jus, mettez sept livres & demie de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit des quatre épices distillées, ce qui en faudra.

Recette double pour l'hypothèque.

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit-de-vin, d'esprits épicés ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur, & quinze livres de sucre.

Observation. La pomme de reinette & la poire de rousselet, donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypothèque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux espèces; car les bonnes matières seules peuvent donner de bonne liqueur. Il est entre les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, par rapport au coing, une différence seulement qui est à l'avantage des deux derniers; c'est que les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui du coing.

CHAPITRE CXIV.

Du ratafia du Pêche.

LA Pêche eſt de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit, eſt auſſi le plus délicieux qu'on puiſſe faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit eſt d'une ſi grande délicateſſe, qu'il faut épier ſon point de maturité pour l'employer auſſi-tôt; cette délicateſſe fait qu'il eſt très-ſujet à ſe gâter; car la pêche un peu trop gardée, perd de la fineſſe de ſon goût, & du parfum qui la met au-deſſus de tous les autres fruits.

Recette.

Choiſiſſez pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles & les plus mûres qu'il ſera poſſible de choiſir; choiſiſſez celles qui auront le plus de jus; obſervez qu'elles ne ſoient point gâtées: vous aurez ſoin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud, parce que les fruits ont toujours plus de ſaveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraſerez & les paſſerez tout auſſi-tôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer tout le jus; vous ferez fondre

le sucre dans ce jus sans y mettre d'eau: quand le sucre sera fondu , vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité que vous voudrez lui donner , & le prix que vous vous proposerez de le vendre. A ce ratafia , il ne faut point mettre d'épices , pour ne pas ôter le goût de la pêche , dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorsque votre eau-de-vie , ou votre esprit-de-vin sera dans le jus de pêche sucré , vous passerez le tout à la chausse ; quand il sera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez soin de bien boucher & même de cacheter , de peur que votre ratafia ne perde quelque chose de son goût par l'évaporation qui s'en pourrait faire , si les bouteilles n'étaient pas exactement bouchées ; vous le laisserez ensuite reposer au moins pendant six semaines.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge ou couleur de vin gris , vous laisserez fermenter la pêche écrasée dans son jus , plus ou moins , à proportion de la teinture que vous voudrez lui donner , sept ou huit heures , si le ratafia doit n'être que médiocrement coloré , ou plus , si on le veut davantage , pour donner à la couleur de la peau & à celle du cœur de la pêche , le tems de se décharger & de colorer le jus. Je ne dis rien de la quantité d'eau-de-vie , ou d'es-

prit-de-vin, qu'il faut y mettre cela est du goût des Distillateurs ; je laisse cette quantité à régler à leur intelligence : pour l'esprit-de-vin ou l'eau-de-vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner sera la règle de la recette.

CHAPITRE CXV.

Du Ratafia de Prune de Reine-Claude.

LA reine-claude est la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, & son jus est d'une douceur extrême ; c'est en un mot la Reine des fruits de cette espèce : aussi est-elle de toutes les prunes celle dont le Confiseur se sert le plus, & celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut, pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussi-tôt qu'elles seront cueillies, choisir les plus grosses, les plus mûres qu'il se pourra : observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut, par la raison que nous avons dite dans les Chapitres précédens ; ce qu'étant fait, ayez soin de les bien essuyer, pour ôter

ce duvet qui les couvre ; quand vos prunes seront essuyées , vous les cuvrirez & en ôterez le noyau , les écraserez dans un vase bien propre , où vous les laisserez seulement deux ou trois heures , de peur que ce fruit qui s'échauffe facilement , ne fermente trop , & que la fermentation ne l'aigrisse , ce qui lui ôterait ce goût délicieux qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems passé , vous les ôterez , les mettrez dans un linge bien propre , & en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu , vous y mettrez suffisante quantité d'esprit-de-vin à la cannelle pour tout assaisonnement , sans autre épice ; vous y mettrez de l'eau-de-vie , passerez le tout à la chasse , & quand il sera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez soin de bien boucher & cacheter , de peur qu'il ne s'affaiblisse par l'évaporation : vous les mettrez à la cave , pour le faire reposer , l'espace de six semaines ; & au bout de ce tems , vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil que j'ai donné ci-dessus de goûter souvent le ratafia ; mais j'ajoute encore celui-ci , c'est qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre , pour bien connaître sa qualité ou ses défauts.

On s'assure par-là qu'il ne manque rien

à ſes recettes, on fait ſes réflexions, on raiſonne ſon opération, & on tire ſes conſéquences pour faire de même, ſi la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, ſi on avait omis quelque choſe, ou enfin pour y ajouter, ſi la liqueur eſt encore ſuſceptible de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs, en raiſonnant ces principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'eſt qu'on s'aſſure de ſa propre ſcience; & que ſans compter qu'on ſe met hors d'atteinte, & qu'on n'aura point de reproches à recevoir, ſouvent encore on ſe diſtingue & on ſe met au-deſſus des autres.

Rien en un mot n'eſt petit pour celui qui veut exceller, il tire avantage de tout; & quoique le ratafia ſoit la partie la plus ingrate de la ſcience du Diſtillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez huit livres & dix onces de ſucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'eſprit de cannelle diſtillé, ce que vous jugerez ſuffiſant pour le goût de votre ratafia.

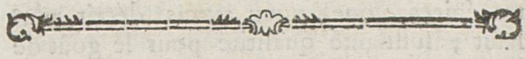
Recette double ou d'hypothèque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres de ſucre, dix pintes d'eſprit-de-vin ſimple & d'eſprit aux qua-

tre épices, que nous avons décrit plus haut, suffisante quantité pour le goût de la liqueur.

Observation. Pour prunes de ratafia de mirabelle & pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de pêche & prune de reine-claude, c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de sucre prescrite pour le ratafia de pêche & pour le sirop de celui-ci.

Ceux qui voudront l'avoir plus facile pour la clarification, & pour exprimer le jus du fruit, pour la pêche, l'abricot & la reine-claude, car il faut être véritablement Artiste pour en venir à bout, mettront lesdits fruits dans des cruches, remplies les trois quarts d'un de ces trois fruits, & les rempliront d'eau-de-vie, les boucheront bien, les laisseront pendant un mois : au bout dudit tems, les passeront & presseront les fruits ; ils mettront neuf onces de sucre par pinte de jus : il faut donner le tems au sucre de fondre, avant de le passer à la chausse : on y ajoutera des esprits épicés. Si l'on veut en faire une hypothèque, on mettra un tiers d'esprit-de-vin avec l'eau-de-vie, & dix onces de sucre par pinte.



CHAPITRE CXVI.

Du Vespétro, & les qualités de la graine de Carotte.

LE ratafia de Vespétro fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réunissait deux excellentes qualités ; elle guérissait & faisait plaisir. Son règne est passé, elle est tombée en bourgeoisie. Sa chûte n'est pas encore si mauvaise, & la bourgeoisie n'est peut-être pas la portion la moins sage de la société, on pourrait dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On emploie à ce ratafia sept sortes de graines, qui sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de carotte, celle de l'aneth & de carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premières aux Chapitres qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois derniéres.

La carotte est une racine annuelle, potagère, faite comme un pivot, de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité, est d'un pouce ou d'un pouce & demi de circonférence, & de-là, jusqu'à cinq, six

& plus, charnue, ferme, unie, & diminue jusqu'en bas, de la longueur de cinq à six pouces, sans fibre, ni chevelu; ses feuilles sont d'un beau verd, velues par-dessous, découpées en plusieurs segmens, qui se divisent encore en une infinité d'autres: sa tige est ferme, droite, cannelée & garnie par intervalle, de quelques feuilles semblables aux premières: au sommet de cette tige naît un large bouquet en parasol, composé de plusieurs petites fleurs blanches. Sa graine est un ovale applati, de couleur rougeâtre dans sa maturité; elle entre en plusieurs autres recettes, ainsi que nous dirons ci-après; elle est aromatique, cordiale, & chasse les vents.

Le carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie, lieu de son origine. Sa racine est longue & grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre: ses feuilles naissent comme par paires, découpées, menues, le long d'une côte; elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages: ses fleurs sont comme celles de la carotte, tant sauvage que potagère, en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées comme les fleurs de lys: sa graine est étroite, un peu longue, cannellée sur le dos, d'un goût âcre & aromatique. C'est de

toute la plante la ſeule partie dont on faſſe uſage dans la diſtillation, elle eſt ſtomachale, cordiale & aromatique, chaſſe les vents. Les Anglais en font grand uſage, il en entre dans beaucoup d'alimens.

Le chervi eſt une racine potagère; compoſée de pluſieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, & très-blancs en dedans, doux, & d'un goût un peu aromatique, & ſe ramaſſent en botres à leur ſommet. Ses feuilles reſſemblent à celles du cercifi, dont il eſt une eſpèce; du milieu ſort une tige grêle, ferme & cannellée. Ses fleurs ſont blanches, ſa graine eſt ovale, longuette, menue, rayée dans ſa longueur, & beaucoup reſſemblante à celle du perſil, d'un blanc gris; plate dans une de ſes extrêmités, aromatique & bonne pour les vents.

Voilà les graines qui entrent dans la compoſition du Veſpétro, & voici comme on les emploie.

Pour faire le ratafia de Veſpétro, vous prendrez les graines ci-deſſus, vous les mettrez dans un vaiſſeau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie; vous boucherez bien le vaiſſeau, & vous aurez ſoin de remuer votre infuſion tous les huit jours; obſervez cette pratique pen-

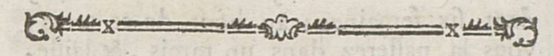
dant ſix ſemaines ; au bout de ce tems, vous la paſſerez dans un tamis, & laiſſerez égouter vos graines ; vous ferez fondre du ſucre dans l'eau-de-vie qui ſera ſéparée de votre infuſion, ſans y mettre d'eau comme aux autres ſirops ; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu ; il faut toujours boucher le vaiſſeau pendant que le ſucre ſera à fondre, afin que les eſprits ne s'évaporent point ; quand votre ſucre ſera fondu, vous paſſerez ce mélange à la chauſſe. Si vous voulez que ce ratafia ſoit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

Obſervez bien ce que nous avons dit ci-deſſus, & votre ratafia ſera parfait.

Recette.

Pour vingt pintes de ratafia, vous emploierez vingt pintes d'eau-de-vie, ſix onces d'anis, ſix onces de fenouil, ſix de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de carotte, ſix d'aneth, & ſix de carvi.





CHAPITRE CXVII.

Ratafia de Cassis.

Le cassis est une espèce de groseiller, qu'on appèle groseiller noir en beaucoup d'endroits : il ne diffère des groseillers rouges qu'en ce que son écorce est plus noire, ses feuilles plus larges, & qui jaunissent en vieillissant : son fruit vient en grappe, il est fort doux & même un peu fade, très-noir. On en fait un ratafia qui a beaucoup la vogue à présent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles : sa feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé, & cette infusion fait des miracles, si l'on en croit les partisans du cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux, on le mit à la mode il y a quelques années. Il a si bien pris depuis, soit que ses effets soient bien prouvés ou non, qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde ; on fait même un extrait de ce fruit, comme du genièvre, auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'est pas sans mérite, il est fort cordial, il aide à la digestion, & presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il

mérite ou non les éloges dont on l'honore, voici la façon de l'employer, elle fort ſimple.

Vous prendrez les feuilles de caſſis, dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuſer dans l'eau-de-vie pendant un mois, vous mettrez dans ladite infuſion du macis, du clou de girofle, de la cannelle ; & quand la vertu du caſſis aura bien paſſé & bien pénétré votre eau-de-vie, vous paſſerez cette infuſion dans un tamis. L'infuſion paſſée, & vos feuilles bien égoutées, vous mettrez du ſucre dedans, ſans y mettre d'eau. Ce ſucre ne fondra pas d'abord, parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems, que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu. Vous obſerverez ſur-tout de ne point laiſſer le vaiſſeau, dans lequel vous aurez mis votre infuſion, débouché pendant le tems que votre ſucre ſera à fondre, la force de vos eſprits, & la vertu des feuilles du caſſis s'évaporeraient ; pour cet effet, vous mettrez cette infuſion dans une cruche de grès ou autre vaiſſeau, dont l'embouchure ſoit étroite, & puiſſe ſe boucher exactement pendant que votre ſucre fondra. Quand votre infuſion ſera au point où elle doit être, vous la paſſerez à la chauſſe pour la clarifier ; & quand elle ſera claire, vous la mettrez en bou-

teille, que vous boucherez bien & cacheterez, pour servir au besoin.

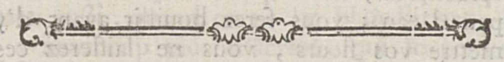
Il n'est pas surprenant que ce ratafia échauffe, fortifie l'estomac & aide à la digestion des alimens. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus, le sucre & la chaleur même du cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté, que la vertu qu'on lui donne est nécessaire, tout y est cordial & bon.

Recette.

Pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de cannelle, demi-gros de girofle pulvérisé, & deux livres & demie de sucre. Si on le fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypothèques.

Pour faire ce ratafia au fruit, il faut le cueillir dans sa parfaite maturité, prendre garde qu'il ne soit pas gâté, choisir les grains les plus beaux, les écraser, & sur chaque livre de cassis vous mettrez chopine d'eau, & le laisserez fermenter vingt-quatre heures, ensuite le presser; & vous metttez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus, & mettrez quatre onces de sucre par pinte, c'est-à-dire, si vous faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, & une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dans

le jus, avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'aſſaiſonner avec de l'eſprit épicé, & le paſſerez à la chauſſe. On peut auſſi mettre le grain écraſé dans l'eau-de-vie pendant trois mois, enſuite le paſſer & le preſſer, faire un ſirop & l'incorporer avec votre infuſion, & le paſſer à la chauſſe.



CHAPITRE CXVIII.

Du Ratafia de fleurs d'orange, & du Ratafia commun & hypothèque d'orange de Portugal.

NOus aurions compris dans le Chapitre de l'orange ces trois liqueurs, ſi nous ne nous étions propoſé de faire des ratafias une partie ſéparée, parce qu'à parler proprement, le ratafia n'eſt point l'ouvrage de la diſtillation, quoiqu'il ſoit une partie eſſentielle du commerce du Diſtillateur.

Les fleurs auſſi bien que les fruits, ſont propres à faire le ratafia : généralement ce qui eſt propre à faire des liqueurs à l'eſprit-de-vin, eſt propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la ſupériorité de ſon parfum, y eſt plus propre que toute autre choſe : quoique l'uſage en ſoit un peu tombé dans le diſcrédit, il lui reſte encore des partiſans ;

c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleur d'orange, vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du soleil, au fort de leur saison ; vous les éplucherez, les ferez blanchir dans très-peu d'eau ; vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs, vous ne laisserez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchissage ; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoutter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides ; & quand elles le seront, & bien égouttées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie tout au moins six semaines ou un mois ; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion, pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie ; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égouttées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau ; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau de-vie, séparée des fleurs, dans ce sirop, & le passerez à la chausse pour le clarifier : voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion était trop forte en fleurs, vous ajouterez de l'eau-de-vie & du sirop, fait comme ci-dessus, à proportion de sa force. Il n'y a de règle pour ce point, que le discernement du Fabricant,

& le goût général, qui doit étudier & connaître autant qu'il eſt en lui.

Pluſieurs perſonnes ne font point blanchir la fleur d'orange, parce que l'infuſion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins que lorſqu'on les fait blanchir : il eſt ſimple que, quand on les blanchit, une partie du parfum s'évapore ; mais auſſi, quand on ne les blanchit pas, il a beaucoup plus d'âcreté, qui ſe perd abſolument au blanchiſſage ; d'autres ne ſe ſervent que de l'eau de fleurs d'orange diſtillée, forte en fruit, & en mettent au point qu'ils jugent au goût convenir à la force qu'ils veulent donner à la liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia, ſont relatives au gout ; ce ſont autant de chemins différens qui conduiſent au même but. On peut eſſayer des trois façons, & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur pour lui ôter ce goût âcre : on ne la blanchit pas, pour épargner ſur la quantité qu'il en faut quand on les blanchit. On ſe ſert de l'eau diſtillée de fleurs d'orange, pour épargner les incommodités & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes ; je propoſe auſſi ma recette.

Recette pour faire le ratafia de fleurs d'orange ſimple.

Prenez une livre de fleurs d'orange, blanchies, comme il eſt dit ci-deſſus, vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie; vous ferez fondre votre ſucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettrez de ſucre que deux livres.

Si la fleur d'orange n'eſt pas blanchie, vous mettrez ſept pintes & demie d'eau-de-vie, ſept pintes & demie d'eau & trois livres de ſucre.

Recette pour faire le même ratafia double.

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infuſion, blanchies, comme il eſt dit ci-deſſus, dans la même quantité d'eſprit-de-vin ſimple; vous mettrez, pour faire votre ſirop, au lieu de trois livres de ſucre qu'il faut dans la recette précédente pour le ratafia commun, ſept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

Du ratafia & hypothèque d'orange de Portugal.

Ce ratafia que nous donnons n'eſt pas commun, le jus de l'orange de Portugal en eſt la baſe: il eſt parfait quand il eſt bien fait; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange eſt un fruit très-commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence; commun auſſi

aussi dans l'Italie & sur-tout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles & les meilleures. Ces oranges sont grosses comme des grosses pommes, d'un jaune d'or : elles sont d'abord couvertes d'une peau extrêmement fine, jaune, dorée : cette peau ou écorce, qui est la partie quintessencieuse de l'orange, couvre une autre écorce blanche, épaisse, charnue & très-ferme : sa chair, ou substance intérieure est spongieuse, vésiculeuse, molle, & séparée par plusieurs pellicules qui la divisent en plusieurs quartiers, pleins d'un suc aigrelet dans quelques-unes, & doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron, blanches, dures, oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons, dans plusieurs endroits de ce Traité, du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'est-à dire, pour ce pays-ci sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril; choisir celles qui seront les plus tendres, dont la peau sera la plus fine. Ces oranges ainsi choisies, coupez légèrement la première écorce, qu'on appèle autrement zestes d'oranges, sans couper le blanc de la seconde écorce : gardez ces zestes pour l'usage que nous dirons ci-après : ouvrez vos oranges, exprimez-en le jus, mettez ce

jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre ſucre, & mettez les zeſtes ci-deſſus dans la liqueur & les laiſſerez infuſer pendant douze ou quinze jours. Après ce tems, & quand votre ſucre ſera bien fondu, paſſez le tout à la chauſſe pour le clarifier, & quand votre infuſion aura paſſé au clair, votre ratafia ſera fait.

Obſervez ſur-tout de ne vous ſervir que d'oranges douces & des plus douces qu'il vous ſera poſſible d'avoir : quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'amères, ce ſont les plus mauvaiſes, avec les cotonneuſes : les aigres ſont encore les plus ſupportables.

Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, ſur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de ſucre, & les zeſtes de dix oranges, que vous laiſſerez infuſer pendant quinze jours.

Pour l'hypothèque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez ſept pintes d'eſprits rectifiés, huit livres & demie de ſucre, & les zeſtes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypothèque.

Au lieu de mettre infuſer les zeſtes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus & de ſucre qu'à l'hypothèque précédent, & faites diſtil-

ler les zeſtes en rectifiant les eſprits, que vous mettrez en pareille quantité que pour l'hypothèque ci-deſſus.

Obſervation. Dans les recettes que nous venons de donner, nous avons donné la quantité de ſucre, eau-de-vie, ou eſprits, relativement à celle du jus : mais il eſt facile de voir que nous ne ſtatuons notre recette que pour une quantité déterminée, & on augmentera ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus : on ne détermine rien non plus ſur la quantité d'orange qu'il faut employer, parce que les unes rendent plus de jus, les autres moins. Toute l'attention du Fabricant doit tomber ſur le choix des oranges, qui doivent être, comme nous avons dit, les plus douces qu'il ſera poſſible.



CHAPITRE CXIX.

De la Grenade.

LE grenadier eſt un arbriſſeau très-commun en Languedoc, en Provence, & très-connu dans ce pays-ci. Le fruit qu'il produit, qu'on appèle ici grenade, & que les Languedociens appèlent miogranne, eſt de la claſſe des fruits à écorce. Celle de la grenade eſt dure comme un cuir, de couleur brune, obſ-

cure en dehors, & jaune en dedans : ce fruit eſt rond, garni d'une couronne formée par les échancrures du calice. Il eſt diviſé dans ſon intérieur par pluſieurs membranes, qui ſont tout autant de loges remplies de grains entaſſés les uns ſur les autres, & d'une ſubſtance charnue, très-ſucculente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût & très-rafraîchiſſante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différencie les eſpèces, en grenades aigres & en grenades douces : on diſtingue encore ces eſpèces entre celles à petits & celles à gros grains.

Pour faire le ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces : il faut choiſir celles dont les grains ſont les plus gros : les grenades à petits grains ſont d'un emploi très-ingrat, & ne rendent preſque rien. Il faut choiſir les grenades les plus ſaines, qu'elles ne ſoient ſur-tout ni gâtées, ni pourries, parce que la moindre altération dans ce fruit influe néceſſairement ſur-tout le reſte du fruit, lui donne un goût pourri ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, & la gâte abſolument : il faut auſſi que ce fruit ſoit pris dans ſa parfaite maturité : ce que vous connaîtrez par le vermeil du grain, qui

eſt d'un brillant frappant, quand le fruit eſt à ſon point.

Ce choix fait ſelon les connaiſſances que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, & vous aurez ſur-tout une extrême attention à ne point laiſſer ces pellicules ou membranes, qui font les ſéparations dans l'intérieur du fruit, parce qu'elles ſont très-amères, & donneraient à votre ratafia une amertume très-contraire à la douceur qui lui eſt eſſentielle.

Quand vos grenades ſeront égrainées, & que vous aurez arraché les membranes ſuſdites, vous les preſſerez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, ſans mélange de grains ou autres choſes, parce que ſi le jus de vos grenades s'exprimait avec un linge, les grains froiſſés donneraient encore un goût amer à votre liqueur ou ratafia : votre jus étant ainſi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le ſucre ſans autre ſirop : vous mettrez enſuite l'eau-de-vie & de l'eſprit à la cannelle, & autres épices, le paſſerez enſuite à la chauſſe pour le clarifier : quand votre ratafia ſera clair, vous le mettrez en bouteilles, & votre ratafia ſera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté & d'un goût rares, & à coup ſûr nouveau pour Paris ; mais auſſi très-coûteux.

Recette pour le ratafia de Grenade ſimple.

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-ſeptiers d'eau-de-vie, une livre de ſucre, & de l'eſprit de cannelle ce qu'il en faudra pour aſſaiſonner votre ratafia.

Recette double ou d'hypothèque.

Sur deux pintes de jus de grenade, vous mettrez une livre & demie ou deux livres de ſucre, cinq demi-ſeptiers d'eſprit-de-vin pour trois pintes environ, & de l'eſprit aux quatre épices, ſelon l'aſſaiſonnement que vous jugerez le plus convenable.



CHAPITRE CXX.

Sur l'hypothèque en général.

L'Origine du nom d'hypothèque n'eſt pas connue des Diſtillateurs qui l'emploient; & moi-même, je ne ſais à quoi il vient pour les liqueurs; mais comme tout eſt de convention dans ce monde, hypothèque, en terme de diſtillation, ſignifie liqueur double, & c'eſt ce qu'on eſt convenu d'entendre par ce terme.

L'hypothèque donc eſt une liqueur double, & à laquelle le Diſtillateur a donné toute la perfection dont elle puiſſe être ſuſceptible, ou plutôt toute la perfection qu'il eſt capable de lui donner.

L'hypothèque & ſa véritable ſignifica-

tion, eſt un ratafia double en fruit, fait avec des eſprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des eſprits & la cordialité des épices.

Les vrais hypothèques ſe font avec le corps du fruit, qui ſert à compoſer le ſirop de ces liqueurs, il n'entre point d'eau dans les hypothèques pour faire fondre le ſucre, c'eſt dans le jus du fruit qu'il eſt fondu.

Les hypothèques les plus ordinaires & les meilleures ſont ceux de pêches, d'abricots, de coings, de muſcat & de grenade.

Ces hypothèques, quand ils ſont bien faits, ſont d'excellentes liqueurs, infiniment ſupérieures aux ratafias, dont ils ſont l'ame, auſſi clairs que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moëlleux & conſéquemment auſſi faciles, & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin. L'hypothèque le rend après pluſieurs années avec tout ſon parfum.

On peut, ſi l'on veut, faire des hypothèques avec toutes ſortes de ſirops, en obſervant cependant de ne point augmenter le ſirop en y mettant de l'eau; mais il faut mettre ſimplement dans votre ſirop autant d'eſprits qu'il en faudra pour donner à votre hypothèque la force qu'il doit avoir.

Si donc vous vous servez des sirops, il faut qu'ils soient nouveaux, que ces sirops soient faits avec des fruits qui aient été confits seulement depuis trois ou quatre mois au plus, parce que c'est alors que le fruit & le sirop sont à leur perfection, & c'est le seul tems qu'on puisse s'en servir pour faire des hypothèques ; à moins que ce ne fussent des sirops de fruits à écorce, qui conservent leur parfum plus long-tems, & ce parfum est la partie essentielle de ces sortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes d'hypothèques que vous pourrez faire, vous mettrez pour leur assaisonnement, un peu d'esprit distillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flatteur ; mais les hypothèques ci-dessus sont les meilleurs & les plus usités.

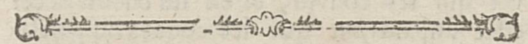
Quand vous aurez fait un bon choix des fruits qui vous seront nécessaires, vous en tirerez tout le jus, comme si vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus sans y mettre d'eau, & quand ce sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin, le tout selon les recettes de chacun, vous les passerez ensuite à la chausse, & quand ils seront clairs-fins, vous les assaisonnerez de vos esprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour les livrer au Public, afin de donner le tems aux li-

queurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire ; car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas ; mais au bout de six semaines, vous pourrez les livrer en toute sûreté.

Au cas qu'il se fît dans vos hypothèques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez de l'esprit-de-vin dans votre dépôt & le passerez à la chausse des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous remettrez le tout ensemble, & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypothèques. Ce Chapitre, tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espèce qu'ils puissent être, & sera la règle de toutes vos opérations en cette partie.



CHAPITRE CXXI.

Des Huiles.

LEs huiles ou essences dont nous parlons sont des huiles parfumées, d'amande, de ben & de noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont que ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & ensuite nous dirons la manière de les parfumer.

L'Amande.

L'amande eſt le fruit d'un arbre qu'on appèle l'amandier, & eſt très-connu. Son fruit à ſon commencement n'eſt qu'une partie charnue, verte, cotonneuſe en dehors, au-dedans de laquelle ſe forme un noyau oſſeux, qui renferme ſa ſemence. A quelques-uns de ſes arbres, elle eſt douce, à d'autres amère. Cette ſemence eſt proprement le fruit de l'amandier, & la ſeule choſe qu'on emploie. On en fait des huiles, des pâtes, on le mange, on s'en ſert pour la pâte d'orgeat, ainſi que nous dirons. Cette ſemence eſt couverte d'une pellicule rouſſâtre, ſa chair eſt ferme & blanche, fort douce & fort huileuſe: on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à peu-près comme celui des noix: on les eſſuie pour ôter le duvet qui les couvre, & on les cueille à cet effet auparavant que les coques ou parties oſſeuſes de l'une & de l'autre aient durci, & on les confit enſuite; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce ſera de l'huile ſimplement dont nous parlerons.

Le Ben.

Le ben eſt un fruit à coque comme l'amande, d'un arbre qu'on appèle ben ou behen. Cet arbre croît dans l'Arabie; on caſſe le noyau pour avoir la ſemence, de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs emploient, parce qu'elle n'a point

d'odeur d'elle-même ; mais elle est extrêmement susceptible des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger : elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées, & de se conserver très-longtems au même degré de bonté. Cette huile sert à effacer les taches & les lentiles du visage, appliquée seule, ou mêlée dans les pommades : elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils emploient aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences d'odeur & des pommades.

La Noisette.

La noisette est un fruit à coque, que produit un arbre qu'on appèle le noisetier. Ce fruit, tel que nous disons, est couvert d'un brou peu épais, & enveloppé encore dans une espèce de coupe évasée & échancrée par le haut. Le fruit qui est la semence de l'arbre, est renfermé dans une coque dure, de couleur roussâtre quand la noisette est sèche, & couverte d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche & ferme, douce & huileuse, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'emploie encore avec succès pour les essences d'odeurs, ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit ;

on le broie, & on le met dans une forte toile, sous la presse, & on en exprime l'huile sans feu; ou si on la tire au feu, on broie de même les fruits, que l'on met dans une poëlle ou casserole point étamée, sur un fourneau, à un feu tempéré, remuant continuellement avec une spatule, jusqu'à ce que votre fruit ait acquis une bonne chaleur; & quand les fruits ainsi broyés sont assez échauffés, & qu'ils distillent l'huile, on les met comme ci-dessus, dans une forte toile, qu'on met sous presse, & on tire l'huile comme ci-dessus.



CHAPITRE CXXII.

Les Essences pour les Cheveux, parfumées aux fleurs.

CEci est véritablement la partie du Parfumeur; mais comme les essences sont aussi bien celle du Distillateur, que la sienne, & que les parfumeurs ne savent, ni se donnent ici la peine de les faire, j'ajoute au présent traité la façon de faire ces essences; ceux qui en voudront profiter la trouveront; ceux qui ne s'en soucieront point, la pourront passer.

Pour faire ces huiles & essences, il faut prendre une boîte de fer blanc car-

rée, d'environ un pied & demi de chaque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une couliſſe; vous poſerez une grille auſſi de fer blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boîte: & l'ouverture ou couliſſe commancera deux doigts au-deſſous, & ſe terminera au haut de la boîte. Si vous faites beaucoup de ces eſſences, vous aurez pluſieurs boîtes de la même façon: vous prendrez enſuite une toile de coton neuve, qui ſoit pliée en quatre, & qui ſoit d'un pied & demi ou deux pieds en carré, à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainſi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben ou celle de noiſette, & vous choiſirez de la toile de coton par préférence à toute autre, parce qu'elle prend davantage l'huile: mais au cas que vous n'en euſſiez pas, ce qui ne ſe rencontre guères, vous pourriez vous ſervir d'autre bonne toile, pourvu qu'elle n'eût point été à la leſſive: votre toile étant ainſi imbibée, vous la poſerez ſur ladite grille; & pour le parfum deſdites huiles, vous emploierez toutes les fleurs qui auront l'odeur forte & agréable, telles ſont la jonquille, le jaſmin d'Eſpagne & le petit jaſmin, le lys, la tubéreuſe, l'œillet, la fleur d'orange, le muguet, & autres fleurs qui ont les qualités des

ſuſdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici.

Le Muguet.

Le muguet eſt une plante qui croît dans les bois & les vallées; elle reſſemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs ſont en cloches, blanches, évaſées par le haut, découpées en cinq ou ſix crénelures, d'une odeur extrêmement agréable : il y en a de blancs, de rouges d'incarnat; mais tous ne diffèrent que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, ſi vous emploiez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous emploierez les petits œillets marbrés, blancs & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choiſi les fleurs que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre eſſence ſur votre toile de coton, ainſi imbibée d'huile, ſoit de noiſette, ſoit de ben, ou celle d'olive vierge ou tirée ſans feu, ou vous pourrez mettre un lit de pluſieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainſi étendues, vous mettrez ſur ce lit une autre toile de coton, ſemblable à la première, & pareillement trempée dans l'une leſdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dite. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toile de dessus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez lesdites fleurs de cette sorte, chaque jour pendant huit à dix jours.

L'espace de vingt-quatre heures suffit pour dépouiller absolument leur parfum, dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boîte par cette planche de fer blanc percée, est d'abord parfumée. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs sur la presse, & les presserez pour exprimer toute l'huile dont elles seront imbibées, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement sèche; & ce qui en sortira, sera votre essence, que vous mettrez dans la même bouteille où vous aurez mis l'huile qui se sera trouvée au fond de votre boîte : vous lui donnerez quelque tems pour reposer & faire son dépôt, s'il s'en fait : & ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se font les essences. Il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou es-

ſence pour les cheveux, parfumée de même aux fleurs, tirée de la pâte d'amande douce, ce que nous allons faire dans le Chapitre ſuivant.

La Tubéreuſe.

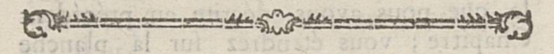
Les fleurs de cette plante ſont blanches, faites comme celles du lys, en calice, évaſées par le haut, & partagées en quatre ou cinq feuilles, graſſes, onctueuſes, épaiſſes, & d'une odeur ſi forte, qu'une tubéreuſe parfume une chambre entière. Au cœur de la fleur eſt un piſtil & quelques étamines garnies d'une pouſſière très-fine. Cette plante pouſſe de ſa racine pluſieurs feuilles ſemblables aux premières; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conſéquent d'un uſage excellent en cette partie des eſſences parfumées aux fleurs.

L'Olive.

C'eſt le fruit d'un arbre très-commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Eſpagne & autres pays chauds, &c. Son fruit eſt oblong, verd, d'un goût extrêmement amer avant les préparations qu'on lui fait, âpre au manger; il eſt charnu & extrêmement huileux, il devient noir en mûriſſant; au cœur eſt un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & ſillonné par pluſieurs gerçures, ayant très-

peu de vuide, dans lequel est une espèce d'amande.

Ce fruit est du plus grand usage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des plus considérables parties du commerçe de ces Pays. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appèle l'huile d'olive vierge ; c'est de celle-là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.



CHAPITRE CXXIII.

L'huile ou essence pour les cheveux, parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.

COmme il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer les huiles ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs ; & voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs ; ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile se réduit en poudre dont on fait une pâte à laver les mains, qu'on appèle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très-

bien, outre l'eſſence ; car elle occaſionne d'aſſez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile ou eſſence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin : vous paſſerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler & repaſſer au tamis ce qui n'y aura pas paſſé les premières & ſecondes fois, juſqu'à ce que tout ſoit bien pulvériſé & bien fin : vous aurez une ou pluſieurs boîtes de fer blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez ſur la planche de fer blanc piquée, un lit des fleurs dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez ſur ce lit de fleurs un lit d'amande pulvériſée ; vous fermerez votre boîte, & la laiſſerez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous retirerez les fleurs & les amandes pulvériſées, remettrez les fleurs & amandes dans le tamis, vous les paſſerez pour en ſéparer les fleurs ; vous les remettrez enſuite dans votre ou vos boîtes, comme la première fois, ſur un nouveau lit de la même ou des mêmes fleurs, que vous laiſſerez encore vingt-quatre heures, & continuerez la même pratique pendant huit jours, en obſervant de changer ainſi les fleurs, comme ci-deſſus, toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge ou pluſieurs ; mais qui ſoient

neufs & forts : vous les mettrez à la preſſe, & votre preſſe étant ſerrée, vous la laiſſerez trois heures en cet état, & l'huile qui en ſortira ſera parfaitement parfumée, vous la mettrez enſuite dans un vaiſſeau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour ſe repoſer & faire ſon dépôt, après quoi vous la tirerez à clair, en la verſant par inclination dans une autre bouteille. C'eſt ainſi que ſe fait l'huile ou eſſence pour les cheveux à la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'eſt point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la première fois, on la met enſuite dans des pots qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne tranſpire & ne s'évapore ; & quand votre pâte eſt ſèche, elle eſt parfaite, conſerve ſon parfum, que vous vendrez enſuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, ni dans celui ci-deſſus, des huiles & eſſences du cédrat, ou de la bergamote, & autres fruits à écorce, dont on peut parfumer leſdites huiles ou eſſences, en employant leurs quinteſſences.





CHAPITRE CXXIV.

DES SIROPS.

Le Sirop de Capillaire.

IL eſt d'une extrême importance à un Diſtillateur de ſavoir faire les ſirops. Souvent cette partie eſt la meilleure de ſon commerce, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il doit ſavoir manier le ſucre.

Les ſirops les plus uſités, ce ſont les ſirops gracieux : le reſte eſt la partie des Apothicaires. Ce ſont les ſirops de capillaire, d'orgeat, du limon, de groſeille, de violette, deſquelles je vais donner des recettes à la ſuite du ſirop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'eſt la plante qui donne le nom à ce ſirop.

Le Capillaire.

Le capillaire eſt une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux ſecs & pierreux, ſur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la ſcolopendre. Ses feuilles naiſſent immédiatement de ſa racine, & ſont rangées ſymétriquement le long d'une côte déliée, mais ferme, roide & cannelée, ſur la-

quelle ſont pluſieurs petites taches ou raies rouſſâtres & élevées : les feuilles ſont petites, rondes, fermes, unies, d'un beau verd, rangées ſymétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & ſe touchent ; elles ſont quelquefois d'un verd moins foncé, quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient ſur les rochers donne à l'infuſion qu'on en fait, un goût aromatique ; mais fin & très-agréable, & eſt d'un verd terne. Celui qui vient ſur les murs eſt d'un verd tendre & gai, & eſt encore fort aromatique ; celui des puits eſt du plus beau verd ; mais le moins fort en odeur. Cette plante eſt très-pectorale, & très-rafraîchiſſante.

Le capillaire de Montpellier eſt ſur-tout renommé & le plus eſtimé de tous. On fait plus d'uſage de celui du Canada que de tout autre, parce qu'il eſt le plus commun. C'eſt celui-là ſur-tout qu'on emploie pour faire le ſirop qui porte ſon nom.

Quand vous aurez choiſi le capillaire, ainſi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poëlle à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir juſqu'à ce que votre eau ou décoction ſoit bien ambrée ; & lorſque vous verrez que la plante ſera ſuffiſamment imbibée & infuſée, & qu'il ſe ſera précipité au fond de l'eau, ſans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le retirerez du feu, ou vous

passerez la décoction ou infusion dans un tamis, laisserez égouter votre capillaire : vous nettoyerez ensuite la poëlle, & mettrez dedans votre sucre ou cassonade, avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire, le mettrez sur le feu, & remuerez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs, vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche, les battrez bien avec des branches d'osier, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés, & vous attendrez que l'écume soit montée & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le sirop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre sirop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la première fois, jusqu'à ce que votre sirop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistance de sirop, ce que vous pourrez connaître en bouillant ; car quand le sirop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte ; & quand il est fait, on le passe par le tamis : ensuite il faut le laisser refroidir, & quand il est froid, on le met en bouteille.

C'est-là la véritable façon de faire le sirop de capillaire. Observez qu'il faut que votre sirop ne soit ni trop clair, ni trop épais ; trop clair, votre sirop fermenterait ; trop épais, il candirait & se crystalliserait. Le point véritable est de savoir le milieu juste dans ces deux cas, qu'aucune règle ne donne, & que le Distillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raisonnement.

Si vous voulez que votre sirop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez simplement que faire infuser le capillaire du soir au matin sur la cendre chaude, sans le faire bouillir, & quand vous aurez passé votre infusion, vous ferez votre sirop avec cette infusion. On prétend que ce dernier est plus propre pour les malades que celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le sirop Capillaire.

Vous prendrez deux onces de capillaire, & quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade, trois œufs, si vous employez du sucre, & six œufs, si vous vous servez de cassonade ; le tout pour trois pintes, ou trois pintes & chopine au plus, s'il doit être employé promptement, le réduire à trois pintes, & suivre votre Chapitre dans tous les points, si vous voulez bien faire & le faire bon.

CHAPITRE CXXV.

Du sirop d'Orgeat.

LE sirop d'orgeat est de ceux qui sont le plus en usage. On s'en sert dans plusieurs maisons, préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, & un grand travail. Le sirop cependant est inférieur à la pâte ; mais il est d'un usage plus commode, parce que la pâte, en vieillissant, se sèche & s'aigrit, & d'ailleurs, il faut la passer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorsqu'on le veut boire ; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de sirop d'orgeat, que vous battrez bien dans l'eau, votre orgeat est fait sur-le-champ, & vous le pouvez boire ; mais que la pâte soit meilleure, & le sirop plus commode, je laisse cette question à décider, pour dire à mes Lecteurs comment se fait le sirop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez soin de les choisir de l'année, fraîchement cassées, ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur, elles sont ordinairement plus blondes & moins ridées quand elles sont fraîches.

Vous mettrez quatre onces d'amandes amères,

amères par livre d'amandes douces : vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau ou terrine, avec de l'eau bouillante par-dessus, afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre ; vous les jetterez ensuite dans de l'eau fraîche, à mesure que vous les aurez pelées ; & lorsqu'elles le seront toutes, vous les rirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier, & les passerez sur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de tems à autres quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte, de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite, vous la délaierez dans un peu d'eau, & la passerez par l'étamine, vous presserez fort pour en exprimer bien la substance ; & comme il pourrait rester encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous le redélaierez dans de nouvelle eau une seconde fois, & même une troisième, s'il est besoin, afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très-peu d'eau à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais : vous ferez ensuite du sirop à l'eau simple avec le sucre, & le réduirez à casser, c'est-à-dire, qu'il se crystallise & qu'il soit prêt à candir; alors vous mettrez votre lit d'amande & le laisserez bouillir ; vous aurez ce-

pendant le soin de le remuer pendant quelque tems aux premiers bouillons, selon son épaisseur, par la force du sucre; & quand vous vous appercevrez que votre sirop sera assez épais, vous le retirerez du feu pour le laisser réfroidir, & de tems à autre vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre sirop. Si vous voulez que votre sirop sente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur dont vous voudrez que votre sirop soit parfumé.

Ce Chapitre est essentiel dans tous ses points, ainsi il est bon de n'en omettre aucun.

Recette pour quatre pintes de sirop d'Orgeat.

Pour faire quatre pintes de sirop, vous emploierez sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes amères, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parce qu'elles sont beaucoup moins amères que les vraies amandes.

Si vous ajoutez de la fleur d'orange, vous en mettrez à discrétion, le tout selon votre jugement, le goût général & le goût des particuliers que vous voudrez contenter.

CHAPITRE CXXVI.

Du sirop de Limon.

LE sirop de limon est autant en usage que celui d'orgeat. On s'en sert de même pour les rafraîchissemens dans plusieurs maisons. Pour bien faire ce sirop, il faut choisir des limons qui aient l'écorce un peu épaisse, & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tâche de verdeur & que sa couleur cependant ne soit pas bien jaune, parce que lorsqu'il est verd, il n'est pas si succulent, & le jus est plus acide & moins bon que quand il est pris à sa maturité; & lorsqu'il est trop jaune, le suc en devient trop doux & moins propre, parce que, s'il ne faut pas qu'il soit trop aigre, aussi faut-il qu'il ait une petite pointe qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, & on passe cette décoction par le tamis; ensuite il faut faire un sirop à casse, c'est-à-dire, prêt à se crystalliser ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes, & pendant le tems que votre sirop cuira, vous presserez vos limons

pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez preſſés, vous paſſerez le jus à la chauſſe pour le clarifier ; & lorſque votre ſirop ſera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le ſirop, en le verſant doucement, & vous remuerez le ſirop : quand tout le jus ſera verſé & ſuffiſamment remué, vous le laiſſerez réfroidir pour le mettre en bouteille : c'eſt ainſi que ce fait le ſirop de limon ; & ſi, ayant beſoin de faire ce ſirop, vous ne trouviez pas de limons, vous emploieriez des citrons à leur place, en obſervant exactement tout ce que nous venons de dire du dégré de maturité. Et pour la façon de le faire, vous obſerverez de ne mettre le jus dans le ſirop qu'après la cuiſſon, & vous ne le ferez plus bouillir quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre qui fait la meilleure partie de ſon mérite, ſe diſſiperait, & votre ſirop ne vaudrait plus rien.

Recette pour quatre pintes de ſirop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de ſirop de limon, vous ferez votre décoction comme pour le ſirop de capillaire ; vous mettrez les zeſtes du fruit, avec quatre pintes & chopine d'eau, ſept livres de ſucre ; & votre ſirop étant prêt à caſſer, vous mettrez une pinte de jus

de limon ou citron; mais la quantité de limons ou citrons n'est pas bornée, parce qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre.



CHAPITRE CXXVII.

Le sirop de Groseille.

LE sirop de groseille est une boisson qu'on fait pour suppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus que deux mois dans l'année; & dans le reste, il se trouverait un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchissement; c'est donc pour conserver ce fruit qu'on fait le sirop de groseille.

Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison, qui soient parfaitement mûres, vous en ôterez les grappes, les écraserez, & les passerez dans un linge blanc & fort, pour en bien exprimer tout le jus; pour ce, vous les presserez bien fort, vous clarifierez votre jus en le faisant passer à la chausse, & lorsqu'il sera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout seul de ce jus deviendrait gelée, au lieu d'être simplement sirop: vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous emploiez du sucre, vous clarifie-

rez tout enſemble ſur le feu. Si c'eſt de la caſſonade que vous emploiez, vous commencerez votre ſirop à l'eau ſimple avec la caſſonade, & le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, ſans être mêlé d'eau, dans votre ſirop ſimplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaiſe, vous la mettrez égoutter dans un tamis, & vous mettrez ce qui ſera égoutté dans votre ſirop; vous ferez cuire votre ſucre à propos dans une poële à confiture; & quand il ſera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laiſſerez refroidir pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le ſirop de groſeille: nous donnons tous ces Chapitres abrégés; mais auſſi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce ſirop une très-grande attention, ſans quoi vous pourriez bien le manquer, ce qui ne laiſſe pas d'arriver fort ſouvent à ceux qui ſe croient ſupérieurs aux règles, & cherchent de nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être ſuivi exactement, toutes les parties en ſont eſſentielles. Il faut que ce ſirop ſoit très-épais, & cependant il ne faut pas qu'il fige.

Recette pour quatre pintes de ſirop de Groſeille.

Pour faire quatre pintes de ce ſirop, vous prendrez ſept livres de ſucre, deux

pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groſeille, enſuite vous clarifierez votre ſirop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire. Il faut, pour le mieux, mettre avec le jus de groſeille, un quart de jus de framboiſe.



CHAPITRE CXXVIII.

Le ſirop de Violette.

DE toutes les fleurs dont on peut faire des ſirops, telle qu'eſt la fleur d'orange & autre, il n'y en a pas de plus en uſage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce ſirop eſt particulier par ſa façon & par ſa couleur, qui eſt d'un beau violet foncé, le ſeul de tous les ſirops qui ait cette couleur : il conſerve la ſuavité de ſon odeur, & on s'en ſert pour pluſieurs remèdes, mais ce ſirop eſt très-difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du printems, c'eſt toujours la meilleure à employer. Il ne faut ſe ſervir que de la ſimple ; la double n'eſt bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus ſec de la ſaiſon ; vous l'éplucherez, ôterez le vert, & mettrez infuſer les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau, ſur la cendre

chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infuſion ne bouille, parce que la couleur deviendrait verte ; ainſi vous aurez ſoin de bien ménager le feu, pour faire cette infuſion.

Lorſque vous aurez préparé votre infuſion, ainſi que nous venons de dire, vous la paſſerez dans un tamis, & ferez enſuite votre ſirop à caſſer, prêt à candir ; & lorſque votre ſirop ſera fait, & parfait, vous l'ôterez de deſſus le feu, & le paſſerez au tamis, que vous mettrez ſur un baſſin où vous aurez mis votre infuſion, afin que le ſirop paſſant à travers le tamis, tombe dans l'infuſion. Auſſi-tôt que le ſirop ſera paſſé par le tamis, & mêlé avec l'infuſion, vous remuerez bien ce mélange, juſqu'à ce que le ſirop & l'infuſion ſoient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; & quand le tout ſera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut obſerver qu'il ne faut pas laiſſer refroidir l'infuſion aux fleurs pour y mettre le ſirop, parce qu'en paſſant par le tamis, & tombant dans l'infuſion froide, il ſe figerait ſur l'infuſion, attendu que ce ſirop eſt prêt à candir lorſque vous le retirerez du feu ; & en conſervant la chaleur de l'infuſion, votre ſirop ſe mêlera plus facilement.

Ce ſirop eſt très-agréable à prendre avec du thé ; & ſi on s'en ſert rarement, c'eſt parce qu'il eſt très-coûteux. Le prix

que l'on est obligé de le vendre, fait que la consommation n'est point avantageuse au Distillateur. Je dois recommander extrêmement d'attention pour ce sirop, parce que faute d'attention à l'infusion ou au sirop, une infinité de personnes le manquent ; & le seul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, est de suivre exactement & de tout point ce qui est dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie des fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de sirop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce sirop, vous emploierez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, & deux livres de fleurs de violette, & que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de décoction. Si elles fournissaient davantage, le sirop ne serait pas assez épais, & il pourrait fermenter, comme il arrive souvent, faute d'observer les règles ci-dessus, qui sont cependant d'une grande conséquence, à cause que ce sirop est pour les remèdes.



CHAPITRE CXXIX.

Sur tous les sirops.

LEs différens sirops dont nous venons de donner les recettes, suffisent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les sirops qu'on peut faire, en suivant avec attention pour chaque espèce, le Chapitre qui traite de celle qu'on se propose de faire, & on fera toujours bien. Le sirop d'orgeat suffit pour l'instruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines & semences froides. Le sirop de capillaire est la règle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groseille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte, la grenade, & autres, &c. Le sirop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarrade, la bergamote, le cédrat & l'orange de Portugal; de sorte que, dans tous les cas, vous avez une méthode servant de règle pour tous ceux de cette espèce, & l'un de ces fruits fait règle pour tous les autres, dans les matières de même espèce.

Si vous voulez faire quelque sirop de

fleurs blanches, vous ferez une infusion, qui vous tienne lieu de décoction, c'est-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre sirop, après avoir passé ladite décoction, ou infusion, par le tamis.

Si vous voulez extraire la couleur de certaines fleurs, vous ferez comme pour le sirop de violette. Nous avons dit qu'on la faisait infuser à chaud, c'est-à-dire, sur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous serez toujours sûr de réussir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en observant ce point. Si vous faites du sirop d'œillet, vous tirerez votre couleur à grande eau, & ferez votre sirop avec cette décoction.

Si vous faites des sirops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclerez & laverez vos racines, les fendrez, & les ferez bouillir, & l'eau qui aura servi à faire cette coction vous servira pour faire votre sirop, quand vous l'aurez passé au tamis.

Ces sortes de sirops ne sont pas d'un grand usage pour le goût précisément; mais il est bon de les savoir faire, parce qu'ils sont remèdes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque pratique, rien n'est recette en cette partie, parce que, dans le même sirop,

les uns le veulent plus fort en fruit, racine, vulnéraire, fleurs ou amandes, que d'autres; mais la cuisson est le seul véritable point à attraper; le jugement & beaucoup de pratique, sont pour ce point les seules recettes.

CHAPITRE CXXX.

Sur les Infusions.

L'Infusion, par laquelle nous terminons le présent Traité, a cependant précédé la Distillation. Nos Pères, qui ignoraient la distillation, s'étaient d'abord servis de l'infusion; elle venait la première à l'esprit, sans étude & sans art. Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions; cependant, d'elle à la distillation, quelle prodigieuse différence pour la beauté, le goût, & même le profit! Cependant, quelque supérieure que soit la distillation à l'infusion, un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument; il lui est extrêmement utile de la connaître, & de savoir la pratiquer dans une infinité de circonstances, & ce, pour beaucoup de raisons. La première est, qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très-persuadées, & auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit, que tout ce qui est passé à l'alambic est préju-

diciable à la santé. En second lieu, c'est qu'elle fait la plus grande partie de la de la science même des Distillateurs d'à-présent, & qu'il serait honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens qui n'ont de connaissance du métier que cette seule, & parce qu'elle est celle de presque tout le monde. Troisièmement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instrumens pour distiller. Enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut passer à l'alambic, sans dommage, & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson qui a pris le goût ou la couleur de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau pour les sirops & remèdes. On en fait au vin, pour remède aussi. A l'eau-de-vie & à l'esprit-de-vin pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien : on pulvérise lesdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les voulait distiller, & on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel tems, on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc demeure à sec;

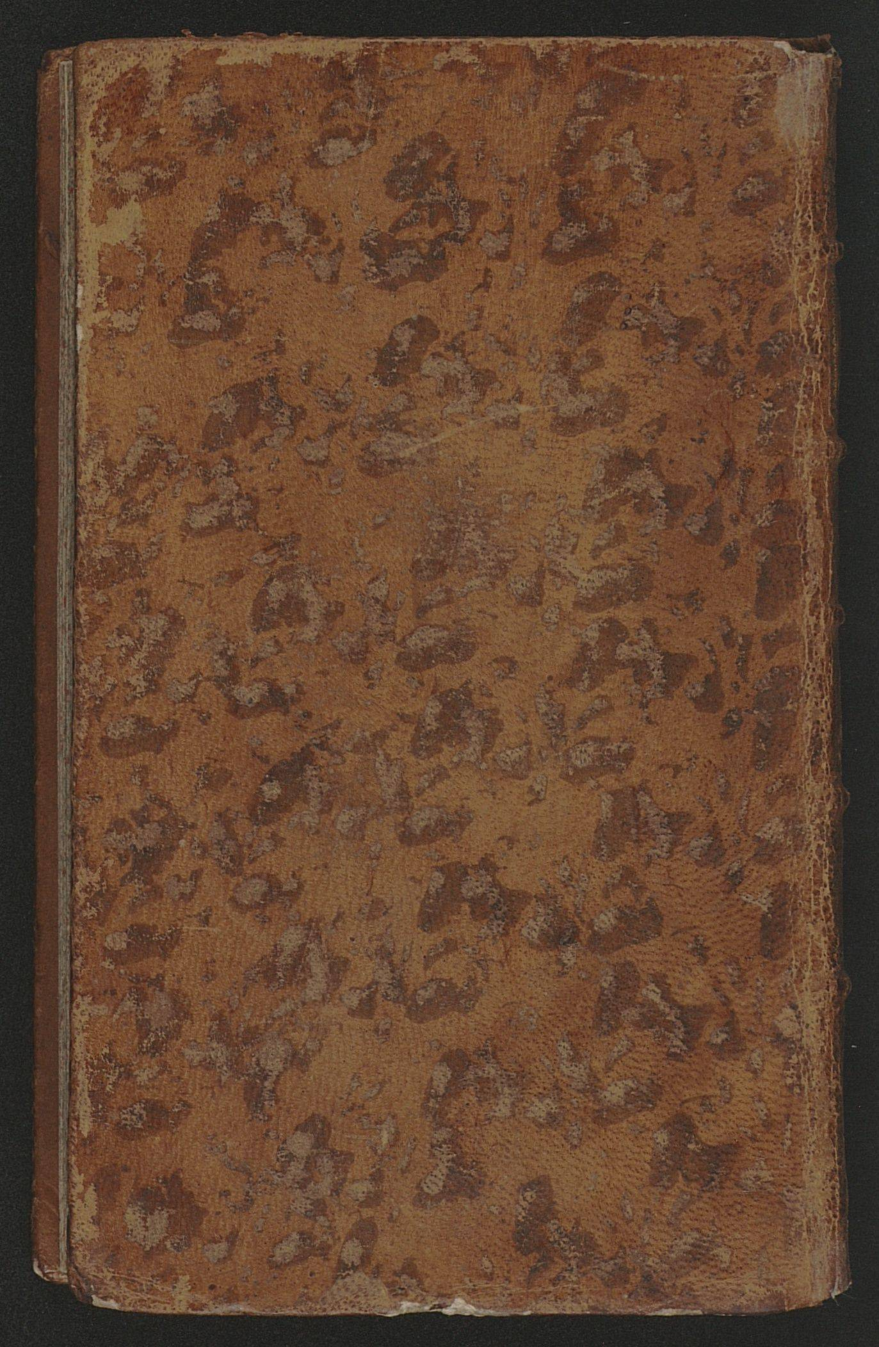
& enſuite vous les mêlerez avec le ſirop préparé à cet effet, qui n'affaibliſſe point votre infuſion, & après on paſſe le tout à la chauſſe. Il eſt des infuſions plus promptes; il y en a de huit jours, telles ſont les infuſions ou digeſtions d'épices: d'autres de vingt-quatre heures, comme ſeraient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, & autres dont nous avons parlé dans pluſieurs endroits de ce Traité. On fait à l'eau-de-vie des infuſions des plantes aromatiques; cet uſage eſt commun parmi les Bourgeois. On expoſait autrefois les infuſions au ſoleil; d'autres les mettaient ſur le feu: quelques perſonnes en font encore de cette façon; mais elles ne ſavent pas que le feu qui pouſſe l'infuſion, lui donne un goût étranger, & diminue les eſprits. Pour faire les infuſions en général, il faut les placer dans les endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs, & quelques autres. Nous avons donné aſſez de recettes d'infuſion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarraſſés, & aſſez de règle de conduite pour les mettre à même de ne pas ſe tromper.

FIN.

TABLE

DES CHAPITRES.

Fin de la Table.




TRAITE
DE LA
DISTILA



inches | centimeters

Golden Thread

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 (A)	12	13	14	15
L*	39.12	65.43	49.87	44.26	55.56	70.82	63.51	39.92	52.24	97.06	92.02	87.34	82.14	72.06	62.15
a*	13.24	18.11	-4.34	-13.80	9.82	-33.43	34.26	11.81	48.55	-0.40	-0.60	-0.75	-1.06	-1.19	-1.07
b*	15.07	18.72	-22.29	22.85	-24.49	-0.35	59.60	-46.07	18.51	1.13	0.23	0.21	0.43	0.28	0.19
Density →										0.04	0.09	0.15	0.22	0.36	0.51

	16 (M)	17	18 (B)	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
L*	49.25	38.62	28.86	16.19	8.29	3.44	31.41	72.46	72.95	29.37	54.91	43.96	82.74	52.79	50.87
a*	-0.16	-0.18	0.54	-0.05	-0.81	-0.23	20.98	-24.45	16.83	13.06	-38.91	52.00	3.45	50.88	-27.17
b*	0.01	-0.04	0.60	0.73	0.19	0.49	-19.43	55.93	68.80	-49.49	30.77	30.01	81.29	-12.72	-29.46
Density	0.75	0.98	1.24	1.67	2.04	2.42									

D50 Illuminant, 2 degree observer

Colors by Munsell Color Services Lab

Don Williams